



Laurent Tippenhauer

Évolution des usages et de la gestion  
d'un système ressourciel agroalimentaire  
fromager suisse : Le cas du Vacherin  
Mont d'Or (Vol. 2)

Working paper de l'IDHEAP 14/2014  
Unité Politiques publiques et durabilité



Laurent Tippenhauer

**Évolution des usages et de la gestion  
d'un patrimoine fromager suisse :  
Le cas du Vacherin-Mont d'Or (Vol. 2)**

Working paper de l'IDHEAP 14/2014

Unité Politiques publiques et durabilité – Novembre 2014

**Projet de recherche : Le patrimoine, une ressource renouvelable ? Construction,  
Exploitation, Entretien et Labellisation.**

**Monographie**

<b>0. PROJET DE RECHERCHE « LE PATRIMOINE, UNE RESSOURCE RENOUVELABLE ? »</b>	<b>8</b>
0.1 PRESENTATION	8
0.1.1 Dimensions d'analyses des études de cas	10
0.1.2. Design de recherche	16
0.2 STRUCTURATION DES ETUDES DE CAS	16
<b>1. LE SYSTEME RESSOURCIEL DU VACHERIN MONT D'OR</b>	<b>18</b>
1.1 ÉLÉMENTS DE CHRONOLOGIE GENERALE DU CAS	18
1.2. PRESENTATION DE L'HISTOIRE DU VACHERIN MONT-D'OR	20
1.3 ÉVOLUTION DU VOLUME DE PRODUCTION, DES EXPORTATIONS, DES PRIX ET DES EFFECTIFS	25
1.3.1 Le marché suisse des fromages à pâte molle	25
1.3.1 Volumes de production de VMO	27
1.3.2. Les prix et les effectifs	29
<b>2. LES DIMENSIONS D'ANALYSES LORS DE LA PERIODE I</b>	<b>31</b>
2.1 REGIMES INSTITUTIONNELS ENCADRANT LA PRODUCTION DE FROMAGES SUISSES	31
2.2 LA CONFIGURATION LOCALE DES ACTEURS DURANT LA PERIODE I	32
2.3. PRINCIPALES RIVALITES ENTRE LES ACTEURS	35
2.4. LES REGULATIONS LOCALES	39
2.4.1 Règles procédurales	39
2.4.2 Règles d'appartenance	40
2.4.3 Règles d'exploitation et d'entretien	42
2.5 L'ÉTAT DE LA RESSOURCE	44
2.6 BILAN DU POINT DE VUE DES DIMENSIONS D'ANALYSES PERIODE I :	45
<b>3. LES DIMENSIONS D'ANALYSES LORS DE LA PERIODE II</b>	<b>47</b>
3.1 REGIME INSTITUTIONNEL DE RESSOURCES AGROALIMENTAIRES CENTRE SUR LA PRODUCTION DE FROMAGES SUISSES	47
3.2 LA CONFIGURATION DES ACTEURS DURANT LA PERIODE II	48
3.3. LES PRINCIPALES RIVALITES ENTRE ACTEURS	49
3.4. LES REGULATIONS LOCALES LORS DE LA PERIODE II	51
3.4.1 Processus I	51
3.4.2 Processus II	52
3.4.3 Processus III	53
3.5 L'ÉTAT DE LA RESSOURCE	53
3.6 BILAN DU POINT DE VUE DES DIMENSIONS D'ANALYSES LORS DE LA PERIODE II	54
<b>4. LES DIMENSIONS D'ANALYSES LORS DE LA PERIODE III</b>	<b>55</b>
4. 1 REGIME INSTITUTIONNEL DE RESSOURCES AGROALIMENTAIRES CENTRE SUR LA PRODUCTION DE FROMAGES SUISSES	55
4.1.1 Hybridation entre système régulateur et politique publique	55
4.1.2 Changement d'échelle de l'action collective	56
4.2 LA CONFIGURATION DES ACTEURS DURANT LA PERIODE III	57
4.3. LES PRINCIPALES RIVALITES ENTRE ACTEURS	58
4.4 LES REGULATIONS LOCALES	64
4.4.1 Conflit autour de la production laitière : l'affouragement des vaches et le traitement thermique du lait	65
4.4.2 Règles d'appartenance, de production et d'entretien	66
4.5 L'ÉTAT DE LA RESSOURCE	67
4.6 BILAN DU POINT DE VUE DES DIMENSIONS D'ANALYSES LORS DE LA PERIODE III	69
<b>5. COMPARAISON ENTRE LES TROIS PERIODES, RETOUR SUR LA PROPOSITION THEORIQUE ET CONCLUSION DE L'ETUDE DE CAS</b>	<b>70</b>
5.1 ÉLÉMENTS DE COMPARAISON ENTRE LES DIMENSIONS D'ANALYSES DES TROIS PERIODES	70
5.1.1 Retour sur les principaux résultats	72
5.2. RETOUR SUR LA PROPOSITION THEORIQUE	74

5.3. CONCLUSION DE L'ETUDE DE CAS .....	75
<b>BIBLIOGRAPHIE.....</b>	<b>77</b>
BIBLIOGRAPHIE SUR L'HISTOIRE DU VMO ET LE MARCHE LAITIER .....	79
<b>LEGISLATIONS.....</b>	<b>80</b>
LEGISLATION FEDERALE.....	80
DECISIONS JUDICIAIRES .....	80
TRAITES INTERNATIONAUX ET LEGISLATION EUROPEENNE .....	80
<b>ENTRETIENS « RESSOURCE VMO ».....</b>	<b>82</b>
<b>ANNEXE I : .....</b>	<b>83</b>
<b>ANNEXE II : .....</b>	<b>85</b>
<b>ANNEXE III : .....</b>	<b>88</b>
<b>ANNEXE IV.....</b>	<b>93</b>
<b>ANNEXE V.....</b>	<b>100</b>
<b>ANNEXE VI : .....</b>	<b>101</b>

## Abréviations

ACCS = Association des chimistes cantonaux suisses

AOC = Appellation d'origine contrôlée

AOP = Appellation d'origine protégée

ARL = Arrangement réglementaire local

AVMO = Association du Vacherin Mont d'Or

AVMV = Association vaudoise des marchands de vacherins

BUTYRA = Centrale suisse du ravitaillement en beurre

CEE = Communauté économique européenne

CVMO = Centrale du Vacherin Mont d'Or

ETHZ = *Eidgenössische Technische Hochschule Zürich*

FLJ = Fédération laitière du Jura vaudois

FOSC = Feuille officielle suisse du commerce

FR 1 à 3 = Fonction de régulation 1 à 3

FPSL = Fédération suisse des producteurs de lait

GATT = *General agreement on tariffs and trade*

HACCP = *Hazard Analysis Critical Control Point*

IGP = Indication géographique protégée

ISO = International standards organization

IPVMO = Interprofession du Vacherin Mont d'Or

LAgr = Loi sur l'agriculture de 1998

LPM = Lois sur la protection des marques

LRMF = Loi fédérale sur la réglementation du marché fromager suisse de 1969.

MO = Mont d'Or

ODési = Ordonnance sur la désignation des sortes de fromages de 1981

OEHM = Ordonnance sur les exigences hygiéniques de 1981

OFAG = Office fédéral de l'agriculture

OGA = Office fédéral de guerre pour l'alimentation

OIC = Organisme intercantonal de certification

OFSP = Office fédéral de la santé publique

OFPI = Office fédéral de la propriété intellectuelle

OVMO = Organisation du Vacherin Mont d'Or

PCC = Points de contrôle critiques

Procert = Pro certification (entreprise)

RIR = Régimes institutionnels de ressources  
SFPM = Société des fromages à pâte molle et mi-dure  
UCPL = Union suisse des producteurs de lait  
UE = Union européenne  
USF = Union suisse du commerce de fromages  
USAL = Union suisse des acheteurs de lait  
UVMV = Union vaudoise des marchands de vacherins  
TAF = Tribunal administratif fédéral  
TF = Tribunal fédéral  
VMO = Vacherin Mont d'Or

## 0. Projet de recherche « Le Patrimoine, une ressource renouvelable ? »

### Fiche technique

Titre :	Le patrimoine, une ressource renouvelable ? Construction, Exploitation, Entretien et Labellisation.
Financement :	Projet financé par le Fonds National Suisse de la Recherche Scientifique (FNS, Division I projet n° 100017-132225).
Durée :	Janvier 2011 - Juin 2014
Auteurs :	Peter Knoepfel, Stéphane Boisseaux, Laurent Tippenhauer, Melaine Laesslé

### 0.1 Présentation

La présente monographie se consacre à l'analyse de l'évolution des usages et de la gestion d'un système ressourciel fromager suisse : le Gruyère. Elle constitue l'un des résultats de la recherche « Le patrimoine, une ressource renouvelable ? Construction, exploitation, entretien, labellisation »<sup>1</sup> réalisée par une équipe de l'Institut des Hautes études en Administration Publique (IDHEAP). Cette recherche de quatre ans, centrée sur des ressources agroalimentaires vitivinicoles et fromagères, a été conduite entre janvier 2011 et décembre 2014.

La perspective théorique adoptée dans le cadre du projet est dite « ressourcielle », dans la mesure où elle se propose d'appréhender les objets « production de vins et de fromages », comme des ressources faisant l'objet d'usages divers et, pour partie, rivaux. Une monographie de thèse réalisée par M. Laessle porte sur le vin. Le présent document fait partie de la monographie de thèse consacrée au fromage.

Conceptuellement, nous considérons qu'une ressource telle que le fromage résulte d'un processus d'interaction entre un savoir-faire spécifique aux mains des producteurs (agriculteurs, fromagers, affineurs), des infrastructures et des dispositions de réception des consommateurs que l'on qualifie de constituants de la ressource. Cette interaction entre constituants, dont l'usage est soumis à des règles, produit trois catégories de services : monétaires, symboliques et sensoriels. Observables à un temps  $t^n$ , ces services forment ce que nous qualifions un « profil de la ressource »<sup>2</sup> en situation d'équilibre ou de déséquilibre. Par exemple, des efforts durables en matière d'action stratégique collective uniquement centrés sur la création d'une plus-value monétaire peuvent se faire au détriment d'une production de qualité. L'observation empirique d'une part trop grande faite aux services monétaires par les acteurs-usagers d'une ressource déséquilibre cette dernière.

La spécificité de l'approche ressourcielle est de considérer les règles institutionnelles encadrant l'exploitation des constituants et l'usage des services de la ressource comme un déterminant puissant de son profil et, plus largement, de sa gestion durable. Nous analysons tout spécialement, dans ce document, les « règles en action » ainsi que les rivalités entourant la production et l'usage d'un fromage en Suisse.

---

<sup>1</sup> Requérant principal Peter Knoepfel (IDHEAP), co-requérant Stéphane Boisseaux (IDHEAP), financement : FNS Division I (projet n°100017-132225).

<sup>2</sup> Pour plus de précisions quant au développement conceptuel ressourciel des patrimoines, voir le *Working paper* Boisseaux et al. (2012).



Notre angle d'analyse consiste à interroger, au travers des changements de réglementation, les effets de la libéralisation sur trois systèmes ressourciels fromagers. Ces systèmes se caractérisent par la présence d'organisations socioprofessionnelles réunissant généralement trois corps de professions (les producteurs de lait, les fromagers et les affineurs)<sup>3</sup> autour d'un même produit. C'est par l'action plus ou moins régulée de ces groupes d'acteurs-usagers que des constituants vont être articulés et des services créés. Sur la base d'une procédure de sélection de cas détaillée dans la thèse de l'auteur, les systèmes ressourciels fromagers suivant ont été choisis : il s'agit du Vacherin Mont d'Or, le Gruyère et le Raclette du Valais. Tous trois ont pour seul point commun d'être inscrits au registre fédéral des Appellations d'origine protégée (AOP). En revanche, ils diffèrent tous du point de vue des configurations locales d'acteurs et des arrangements réglementaires locaux (cf. ci-après).

Nous incluons principalement dans le vocable « libéralisation », les réformes successives de la politique agricole suisse. Nous serons également attentifs à la manifestation concrète, i.e. à l'échelle des périmètres fonctionnels des bassins de production des systèmes ressourciels, de l'évolution des législations fédérales sur la concurrence, sur les denrées alimentaires et la propriété intellectuelle. Toutes trois, depuis la fin des années 1990 intègrent en effet peu à peu les exigences internationales et de l'Union européenne en matière d'échanges commerciaux. Plus précisément, l'analyse a pour objectif d'identifier comment les acteurs gestionnaires de ces trois systèmes ressourciels réagissent sur la formulation des règles structurant leur comportement pour faire face, par exemple, aux objectifs et instruments partiellement contradictoires de la nouvelle politique agricole que sont l'amélioration de la compétitivité entre opérateurs au sein des marchés agricoles, la conservation des ressources naturelles, patrimoniales (ou culturelles), la protection de l'environnement ou la protection des consommateurs.

Nous étudierons jusqu'à quel point les acteurs parviennent – ou non – à maintenir les règles du régime institutionnel d'« avant » ou de les recombinaison dans celui d'« après », notamment à travers les nouveaux dispositifs institutionnels du secteur agricole (AOP) ou des dispositifs privés (des accords interprofessionnels sur les prix et/ou les quantités). Il apparaît en effet que certains éléments du régime corporatiste (cf. Tippenhauer 2014) encadrant ces systèmes ressourciels, notamment ceux qui règlent l'accès à l'aire de production des biens tangibles et l'autonomie des entreprises agricoles en son sein (sociétés de laiteries, fromageries et entreprises d'affinage), soient restés opérants. On fera ainsi l'hypothèse que les acteurs ont essayé, avec plus ou moins de succès, de garantir certains acquis du passé en sauvant quelques pièces de l'ancien édifice institutionnel.

Plus précisément, nous examinons cette hypothèse en tentant de répondre aux trois questions suivantes : (1) quelle est l'importance de la libéralisation et, quasi simultanément, de nouveaux instruments de la politique agricole et l'utilisation qui en est faite respectivement, pour et par les acteurs impliqués de près ou de loin par la gestion et les usages de ce type de ressources ainsi que pour les régulations structurant leurs activités ? (2) Dans ce contexte de changements, les acteurs-gestionnaires-usagers sont-ils parvenus à garder le contrôle sur le processus de (re-)formulation du contenu des régulations structurant leurs activités ? (3) Ont-ils réussi à maintenir certaines dimensions réglementaires anciennes et si tel est le cas dans quelles conditions et suivant quelles stratégies y sont-ils parvenus ?

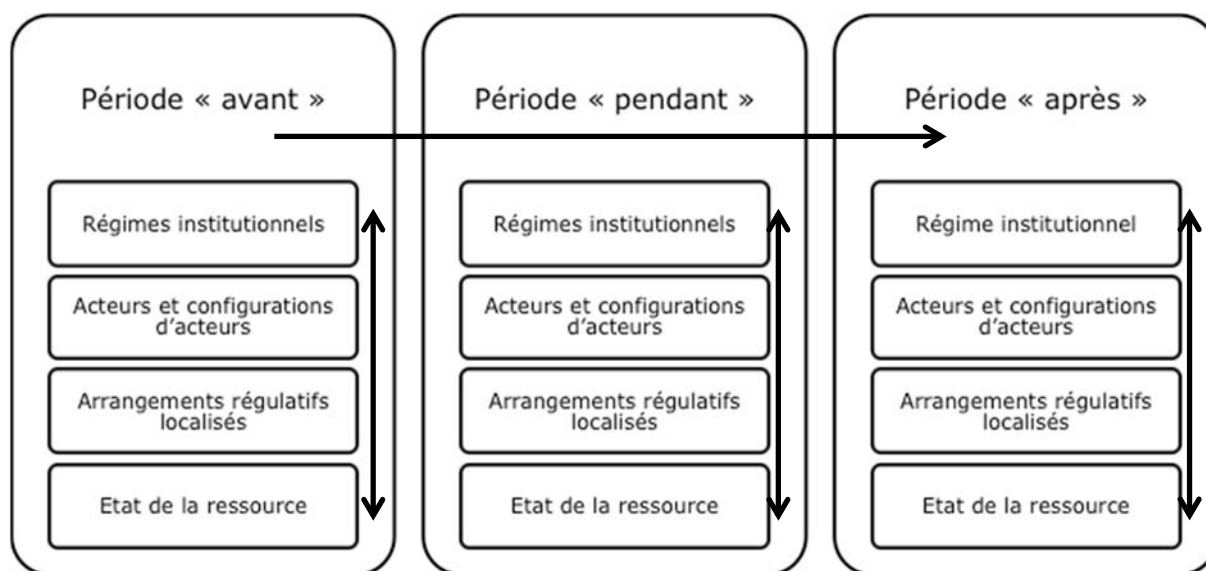
---

<sup>3</sup> A ce stade, les termes de filières, d'organisations socioprofessionnelles et d'organisation de défense des intérêts de professionnels ou de producteurs sont utilisés de manière équivalente.

### 0.1.1 Dimensions d'analyses des études de cas

Pour répondre à ces questions, nous structurerons nos études de cas selon les quatre dimensions analytiques suivantes, qui s'appliqueront à chacune des périodes (avant, pendant et après) et chacun des cas (cf. figure 1) : (1) le type de régime institutionnel régissant la filière (2) les configurations d'acteurs (locales) (3) les régulations mises en place ou ce que nous nous proposons d'appeler un *arrangement régulateur local* (4) l'état de la ressource et l'articulation de ses constituants.

Figure 1: Rapports de causalité entre dimensions d'analyses



Nous supposons qu'au sein de chaque « bloc » de période, les quatre variables d'analyses entretiennent des rapports de causalité. Le concept de « variables » doit être pris dans le sens de schèmes heuristiques permettant de rendre compte de rapports intelligibles de causalités. La flèche verticale établit ses rapports, mais c'est à l'issue de l'étude de cas que nous serons plus en mesure de déterminer une direction causale. À ce stade, nous gardons donc cette question ouverte. La flèche horizontale indique, d'une part, la temporalité du cas et, d'autre part, elle stipule que certaines propriétés de ces quatre variables sont recombinaisonnées ou qu'elles se maintiennent dans le temps, malgré les changements. La première période débute aussitôt que la loi fédérale du 3 octobre 1951 sur l'agriculture est édictée. Les autres périodes sont ponctuées par un élément de césure qui ouvre aussitôt la période suivante : la publication du 7<sup>e</sup> Rapport sur l'agriculture de 1992 ouvre la seconde période et affiche le programme de libéralisation du secteur agricole, tandis que l'édiction de la nouvelle loi fédérale du 7 décembre 1998 sur l'agriculture ouvre la troisième période ponctuée par la mise en œuvre de la libéralisation sectorielle (cf. Tuppenhauer 2014a).

#### **Régimes institutionnels**

Nous entendons par « régime institutionnel » la mise en rapport d'éléments issus du droit public (ci-après les politiques publiques) et du droit (de la propriété intellectuelle) « privé » (ci-après le système régulateur)<sup>4</sup>. Une monographie présente l'évolution des composants fédéraux structurant les systèmes ressourciels fromagers (Tuppenhauer 2014). Cette variable d'analyse

<sup>4</sup> Pour plus de détails sur ce concept, nous renvoyons le lecteur aux publications suivantes : Knoepfel et al. (2007) et Gerber et al. (2009). Pour la mise en œuvre de ce concept voir Knoepfel et al. (2003) ; Varone et al. (2002) ; Nahrath (2003) ; Gerber (2006). La conceptualisation qui appréhende le patrimoine fromager sous l'angle de l'approche ressourcielle (Boisseaux et al. 2012) découle de cette littérature.

nous permet d'appréhender les effets des règles institutionnelles sur l'encadrement plus ou moins précis des acteurs-usagers exploitant les ressources analysées dans le cadre de la partie consacrée à la production de fromages. Dans le cadre d'un régime institutionnel « corporatiste », créé par et pour les puissantes associations agricoles avant la réforme de la politique agricole suisse (Streeck et Schmitter 1985 : 16 ; Farago 1985 : 168ss ; Wagemann 2005), des prérogatives de régulations sont laissées aux acteurs locaux en échange de leur engagement et de leur capacité à mettre en œuvre efficacement la politique agricole.

La réorientation de la politique agricole suisse a eu pour effet, entre autres, d'affaiblir les associations corporatistes du secteur agricole, notamment la profession des producteurs de lait et, dans une certaine mesure, celle des fromagers. L'acteur politico-administratif (office fédéral de l'agriculture) a dès lors repris l'administration du secteur en main. En échange de la libéralisation de certaines dimensions de régulation, il a mis à disposition des gestionnaires de ressources agroalimentaires de nouveaux instruments centrés sur l'encadrement qualitatif des produits agricoles et de la gestion plurielles des actions collectives afin de renverser la tendance séculaire à l'exploitation (cartellaire) quantitative des services monétaires. Aussi, ces instruments n'ont pas eu d'effets uniformisant sur les acteurs dépendants de ces systèmes ressourciels fromagers. Les cas de réussite ou d'échec varient en fonction de l'organisation de l'action collective de ces acteurs.

Sur la base du volume consacré au relevé des composants fédéraux du régime (Tippenhauer 2014a), ce dernier se caractérise par les dimensions clefs comme suit :

- la ou les *normes dominantes* de la régulation sectorielle (régulation fondée sur la compétition, le corporatisme, ou hybridation des normes par ex. compétition-coordination-qualité). L'idée de « norme dominante » correspond au concept de paradigme régissant une politique publique (Hall 1993). Cette dimension institutionnelle paraît anodine et superflue, mais son évaluation nous renseigne aussi sur les paradigmes cachés qui pourraient gouverner un secteur. En effet, en marge des objectifs concrets d'une politique publique (par ex. 60% d'auto-approvisionnement alimentaire), des normes communément partagées par une profession peuvent exister (par ex. la solidarité organique au sein d'une profession ou dans un registre antagoniste, la compétition entre les opérateurs pour atteindre cet objectif) ;
- l'existence *d'un ou de plusieurs organismes* chargés de piloter le marché fromager ou un système ressourciel fromager donné et leurs *statuts juridiques* (coopérative, entreprise de droit privé, publique, structure interprofessionnelle, coopérative fédérée, etc.) seront observés et documentés. Cette dimension permet d'avoir une vision fine de la conception organisationnelle dominante que les acteurs ont voulu donner au marché fromager (par ex. un marché cartellaire) et la façon qu'ils avaient d'envisager la gestion en matière d'exploitation des systèmes ressourciels (par ex. exploitation principalement économique). D'après Howlett, Ramesh et Perl (2009 : 126 à 128), certains types d'entreprises (monopoles publics ou organismes privés) peuvent tout à fait compléter le portfolio d'instruments d'action publique.

Afin d'appréhender l'état d'un ou de plusieurs systèmes ressourciels fromagers, il est également pertinent, sur la base du volume 1 (*ibid.*) et de la spécificité de l'objet d'étude (la production de fromage), de retenir les dimensions suivantes et par ordre d'importance :

- la ***régulation économique*** par les prix, les quantités, mais aussi les mesures prises aux frontières (limitation des importations de fromages européens et soutiens aux exportations des fromages suisses) et l'orientation de la production, par la priorisation des circuits de mise en valeur du lait en fonction du potentiel de création de valeur ajoutée (par ex. lait de consommation, beurre, fromage, autres produits laitiers tels que des glaces, des yogourts, etc.). La régulation des prix et des quantités structurent individuellement ou de manière coordonnée les usages d'un ou de plusieurs constituants de ressource. Seront ici principalement visés les infrastructures de production : par exemple, un « bon prix du lait » peut inciter le producteur à accroître son cheptel afin d'augmenter ses quantités. Autrement, une limitation des quantités va forcer le producteur de lait à moins utiliser ses infrastructures de production, à nouveau son cheptel de vaches surtout, ou à payer une taxe en cas de livraison excédentaire. Je me refuse à opérer une distinction entre régulation de l'offre ou de la demande, car historiquement, les moyens d'action publique à destination du secteur agricole visent principalement à structurer l'offre.
- la ***régulation des ayants-droit***, soit les dispositions stipulant les acteurs autorisés à participer à l'exploitation de la ressource ;
- la ***régulation des charges d'entretien*** - plus spécifiques à notre objet d'étude et souvent implicitement ou indirectement prévues par les acteurs nationaux - sont les contraintes liées à l'obligation d'articuler les constituants de la ressource. Ces régulations se traduisent par des coûts de renoncement à certains gains par des usages alternatifs des constituants de la ressource. Toutefois, ce type de régulations peut aussi dépendre des régulations présentées ci-dessus (économique, ayant-droit) ou ci-dessous (qualité/productivité), voire même de la coordination entre des dimensions de régulations (par ex. assortir une prime monétaire - soit signaler un prix de revenu supérieur aux producteurs (« pôle régulation économique ») - en fonction de la qualité (« pôle qualité »), rémunérant les coûts de renoncements à court terme au détriment de la quantité)<sup>5</sup>. Il faut aussi prendre en compte le mode de financement et de distribution des ressources économiques à destination du groupe cible de la politique agricole ;
- la ***régulation de la qualité et de la productivité*** par la formation, la recherche et la vulgarisation en matière d'agriculture. Elle vise de manière directe, et indirecte aussi, tous les constituants de ressources. En Suisse, il n'existe presque pas de disposition fédérale relative à la méthode d'obtention d'un produit intermédiaire avant le transfert du dispositif AOC-IGP européen dans la politique agricole (en 1997). Celles-ci sont principalement délivrées au cours des parcours professionnels. Viennent s'ajouter à la dimension de régulation de la qualité toutes les dispositions issues de la législation sur les denrées alimentaires, à savoir les normes d'hygiène de production des denrées alimentaires. Celles-ci contraignent également le comportement des acteurs.

### ***Acteurs et configuration d'acteurs***

Dans la logique des concepteurs du cadre des régimes institutionnels, la prise en compte des comportements stratégiques des acteurs est importante afin de comprendre les dynamiques et le fonctionnement de l'exploitation d'une ressource. Dans l'étude de systèmes ressourciels fromagers, nous supposons que les acteurs locaux (les professions chargées de produire les

---

<sup>5</sup> L'exemple du contingentement laitier, soit la régulation des quantités à produire un bien (du lait consommable) et des services, limite à court terme les flux économiques tirés de l'exploitation du troupeau d'un producteur de lait, ou l'oblige à réorienter sa production parmi d'autres circuits, dans le but d'éviter une surproduction, celle-ci affectant potentiellement l'accès aux flux de revenus à long terme.

biens tangibles) ont peu de chance de modifier le régime institutionnel selon leurs intérêts. En revanche, dans la mise en œuvre et dans la production de régulations locales structurant leurs activités, nous considérons qu'ils peuvent avoir un impact important. Les régulations locales sont le fruit du résultat de jeux d'acteurs dont la configuration varie dans le temps et dans l'espace. Ainsi, différentes coalitions entre acteurs tant publics que privés, aux intérêts potentiellement divergents, vont apparaître dans l'analyse du cas.

### ***Rivalités entre acteurs sur la ressource***

Différentes configurations d'acteurs peuvent réclamer des droits d'accès ou d'usages à l'exploitation d'une ressource agroalimentaire. La production de fromage n'échappe pas à cette règle. Aussi, des rivalités se déploient sur des enjeux relatifs à la production, la fourniture et la consommation des services issus de la ressource. Ainsi, l'analyse risque de faire surgir des stratégies d'action visant à exclure certains acteurs. Au même titre que d'autres types de ressources, la production de fromage et les professions qui y sont intéressées attestent de la conflictualité et des rivalités inhérentes à son développement. Bien que n'apparaissant pas dans le schéma des rapports de causalité (cf. figure 1 ci-dessus), nous intégrons leurs analyses. Dans le cas plus spécifique de ressources agroalimentaires, les rivalités découlent des situations de concurrence entre acteurs pour l'obtention de droit à prendre part à la diffusion des biens tangibles (les fromages) sur le marché. Dès lors, l'encadrement lacunaire en matière de prélèvement d'un service compromet/affecte/prétérise un autre service. Par exemple, un fromage traditionnel au lait pasteurisé séduira les consommateurs novices, mais prive les consommateurs avertis et producteurs traditionnels des services sensoriels plus complexes et spécifiques ; un acteur qui cherche à vendre plus de marchandises risque de le faire au détriment d'une certaine qualité.

Le niveau d'intensité des rivalités et leurs différents impacts sur la ressource peuvent être conditionnés par le positionnement des usagers au sein de la configuration des acteurs entourant le périmètre de la ressource. Une ressource particulièrement convoitée par des acteurs corporatistes au cours du 20<sup>e</sup> siècle va potentiellement diminuer les rivalités parce que les rapports entre professions paysannes sont drastiquement régulés. A la suite de la dérégulation des dimensions économiques - notamment la libération soi-disant cadrée du prix du lait - a renforcé les firmes industrielles et les distributeurs. Ces derniers acteurs, contraints à accepter la prégnance du corporatisme et appartenant aux cercles des bénéficiaires de la ressource par la force des rapports imposées par les acteurs ruraux de 1950 à 1990, allouent désormais des accès aux usagers intermédiaires à leurs canaux de commercialisation. Souvent, ces droits sont octroyés aux producteurs qui s'adapteront le plus à leurs exigences, telles que celles de fournir un produit plus « lisse » pour plaire au plus grand nombre de consommateurs.

### ***Arrangements régulatifs locaux***

Nous considérons que le maintien ou la recombinaison d'éléments du passé dans la période d'après s'opère principalement au niveau des régulations locales. La dénomination des « régulations locales » se décline selon les auteurs sous *l'arrangement régulatif local*, *l'arrangement de régulation*, *l'arrangement local*, le *cadre de régulation*. La dénomination « *arrangement régulatif localisée* » (ARL) a récemment été arrêté. L'ARL constitue un set d'institutions locales, c.-à-d. qui se développent au sein du *périmètre fonctionnel* d'une ressource, formelles ou informelles, prévues par le régime ou à sa marge et, qui prolongent le régime, permettent de le contourner ou de trouver une solution lorsqu'il est trop rigide, de le compléter lorsqu'il est imprécis ou de le détourner, à des fins d'augmentation de gains (matériels et immatériel), etc.

Ce concept permet de désagréger les institutions, notamment lorsqu'elles sont appréhendées comme variables intermédiaires ou dépendantes, selon qu'elles sont nationales ou locales, formelles ou informelles, prévues ou non par le régime. En ce sens, le concept d'ARL s'inscrit pleinement dans la lignée des *operational rules*, soit les droits et les devoirs des acteurs concrètement concernés par l'exploitation d'une ressource (Kiser et Ostrom 1982 : 207 ; Ostrom et al. 1994 : 46).

L'ARL se fonde sur les catégories analytiques observées au niveau du périmètre local propre à chaque ressource étudiée suivantes (Schweizer et Knoepfel 2011) : les actes unilatéraux émanant d'acteurs politico-administratifs, notamment ceux qui sont édictés dans le cadre de la mise en œuvre de politiques publiques, soit des décisions administratives (le délivré d'une AOC pour un produit spécifique par l'administration) ; mais aussi des accords bilatéraux négociés et consentis, soit des contrats, ou des ententes orales, que nous prendrons en considération seulement s'ils sont présents en grand nombre et qu'ils modifient le *design* de l'ARL<sup>6</sup> ; ou des arrangements communautaires, soit des accords conclus au sein d'une communauté d'utilisateurs, (par ex. des coutumes partagées par cette communauté)<sup>7</sup>. Des études empiriques plus récentes à propos de l'exploitation de différents types de ressources (Laessle, Schweizer et Tippenhauer, *à venir* ; Schweizer 2014) montrent qu'au sein de l'unité d'observation que constituent un ARL, les acteurs-utilisateurs d'une ressource mettent en place des (1) *règles d'appartenance*, des (2) *règles d'exploitation et d'entretien*, des (3) *règles d'arbitrage*.

Les premières définissent qui entre dans le cercle des ayants droit et, par là-même qui sont les tiers exclus. Ce sont des droits d'accès au périmètre d'exploitation de ressources. Dans le cas de ressources complexes tels que les produits agroalimentaires, il s'agira du périmètre géographique déterminé au sein du cahier des charges d'une AOC, fixant que toutes les entreprises sises dans ce périmètre peuvent produire. Plus concrètement, des droits de production (des certificats de conformité à l'AOC) octroyés par un acteur chargé de contrôler la production à une entreprise ou d'un quota individuel de lait ou de fromage à produire constituent des droits d'accès supplémentaires.

Les secondes définissent les modalités concrètes de production, de protection et de renouvellement de la ressource. Dans le cadre de ressources agroalimentaires, ces règles spécifient comment manufacturer la matière première, le produit intermédiaire et le produit fini ; en d'autres termes, il s'agit des devoirs et des obligations des acteurs-utilisateurs vis-à-vis des charges d'entretien de ressources nécessaires à leur « pérennité »<sup>8</sup>. Les troisièmes définissent les mécanismes de résolution *ex ante* ou *ex post*, *ad hoc* ou standardisés, des rivalités et problèmes ponctuels auxquels l'exploitation de la ressource pourrait mener ou aurait mené (cf. les mécanismes institutionnels de Ostrom 1990 discutés plus haut).

---

<sup>6</sup> L'idée étant qu'un seul accord verbal entre un producteur de lait et un fromager concernant l'augmentation momentanée et circonscrite dans le temps de la livraison de lait ne modifie pas le design de l'ARL. En revanche, le cumul de ces accords verbaux, peuvent entraîner un problème endémique de surproduction de produits, ce qui peut faire dévier le *design* de l'ARL initial.

<sup>7</sup> Ces accords peuvent être décidés en parallèle à une convention de pratiques instituées par un acteur politico-administratif concernant la fabrication d'une denrée agroalimentaire.

<sup>8</sup> Des réglementations portant sur les prix et les quantités des produits peuvent également spécifier les modalités d'exploitation de ressources. Par exemple, des pénalités ou des récompenses sur le prix du lait ou du produit intermédiaire peuvent être fixées en fonction de critères de qualité bactériologique. Cette modalité favorise un produit sain aux consommateurs et une rémunération aux producteurs. Un problème sanitaire de grande ampleur pourrait engendrer une baisse de la consommation du produit et mettre en danger la ressource.

### ***État de la ressource : équilibre vs déséquilibre***

En suivant l'approche ressourcielle développée pour l'appréhension des patrimoines culturels (Boisseaux et al. 2012 et 2013), nous avons identifié trois constituants, dont l'articulation est directement ou indirectement régulée, et qui forment une ressource : les savoir-faire de production (la maîtrise techniques et les connaissances adéquates pour la confection d'un produit), les infrastructures de production (le matériel nécessaire à la confection du produit) et les dispositions de réception des consommateurs (le « savoir apprécier » du produit). La dynamique de coordination et d'articulation de ces trois éléments permet de générer des services monétaires (des flux de revenus), des services sensoriels (un certain goût), et des services symboliques (l'appartenance sociale, l'ancrage du produit dans une région, sa bonne ou moins bonne réputation).

Nous utilisons une catégorisation plutôt simple pour qualifier l'état de la ressource. Entre autre, l'état de la ressource va dépendre de la mise à disposition de ses services. Aussi, l'équilibre de la ressource dépend du niveau d'intensité des rivalités d'usages entourant cette dernière, de la distribution des coûts et des modalités de participation financière des acteurs de son entretien. Une participation trop conséquente d'un groupe d'utilisateurs à l'entretien de la ressource peut amener l'analyste à qualifier l'état de la ressource de déséquilibrée, en dépit de la bonne mise à disposition de tous types de services. Par exemple, la double participation des consommateurs-contributeurs, qui payent un prix élevé pour le bien tangible et dont une partie, certes, difficile à saisir, de leurs impôts permet de prendre en charge les déficits liés à la surproduction agricole, peut être jugée de *participation déséquilibrée*.

Le volume de production d'un produit constitue un bon indicateur de l'usage des services monétaires : une grande variation du volume de production rend potentiellement compte de la mise à disposition des services monétaires pour les différents acteurs<sup>9</sup>. Par ailleurs, le volume de production, en main d'un corps de profession, rend compte de l'évolution des parts de marchés que les acteurs se disputent. Les rapports de gestion des organismes gestionnaires des ressources nous informent annuellement sur les quantités produites, ainsi que les prix et les exportations du produit.

La définition précise des exigences qualitatives nous éclaire sur la qualité des services sensoriels. Les exigences gustatives à atteindre permettent de rendre compte du « goût » à atteindre pour un produit donné. Ces exigences gustatives seront potentiellement remises en question par des normes adverses (des stratégies d'industrialisation) considérées comme potentiellement dommageables pour le goût, car elles le lissent ou le standardisent. Les rapports techniques internes à l'organisme constitueront la principale source de récolte de ces données, ainsi que l'évolution des cahiers des charges, nous orientant sur la définition des normes d'hygiène ou de production à respecter. L'image de marque du produit, sa réputation et son volume de contrefaçons nous renseignent sur l'évolution des services symboliques.

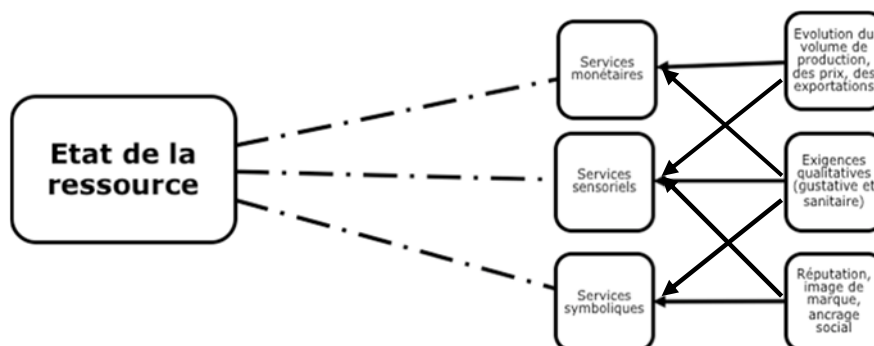
Tous ces indicateurs peuvent s'influencer entre eux ou peuvent conjointement faire varier un service en particulier. Les acteurs doivent ainsi trouver un équilibre entre le « volume » de services à produire afin de ne pas péjorer les chances de renouvellement de la ressource et de ne pas dégrader son état général. Notons que nous qualifierons l'état de la ressource selon qu'il

---

<sup>9</sup> Potentiellement, car parmi les volumes produits, dans le cas du Vacherin Mont-d'Or et du caractère périssable du produit (VMO ; cf. Tippenhauer 2014b), la marchandise invendue est détruite par l'opérateur ou stockée et prête à être mise sur le marché à un prix plus bas. Cet indicateur ne reflète donc que partiellement la production de services monétaires. Le caractère périssable du produit implique la destruction des lots s'ils ont dépassés une certaine date après leur production.

est *socialement perçu*, voire, *politiquement construit* (Nahrath 2003 : 33). Nous proposons la représentation schématique de la ressource à la figure 2 suivante<sup>10</sup> :

Figure 2: Schéma de l'État de la ressource



### 0.1.2. Design de recherche

Le design de recherche adopté propose une démarche combinant plusieurs types d'enquêtes et de produits différents dans le cadre des étapes suivantes :

**Produit 1 :** Une présentation et une analyse des composants fédéraux fixant les règles du jeu de l'exploitation de la production de fromages a été effectuée (Tippenhauer 2014a). Elles couvrent les premiers pas de l'action, tant publique que professionnelle vers la fin du 19<sup>e</sup> siècle. Elle passe également en revue l'affirmation des composants de types corporatistes en 1951, ainsi que la suppression de leurs reliquats aux cours de la fin de la première décennie du 21<sup>e</sup> siècle. Ce *screening* permet d'effectuer une opération de « balayage » permettant l'identification de l'ensemble des règles du jeu qualitativement pertinentes pour la suite de la recherche. Il a pour objectif de décrire la diversité et les spécificités des étapes du régime institutionnel fixant les règles du jeu ainsi que les formes organisationnelles que peuvent prendre les différentes organisations en charge des systèmes ressourciels actives sur le marché fromager suisse. Ce produit se structurera sur la base d'une analyse du programme et des arrangements politico-administratifs de la politique agricole et des politiques adjacentes telles que celles portant sur le droit des denrées alimentaires et le droit de la propriété intellectuelle.

**Produits 2, 3 :** La réalisation d'études monographiques consacrées au système ressourciel du Vacherin Mont-d'Or (VMO), et à celle du Gruyère. Chaque monographie vise au relevé des variables d'analyse posées ci-dessus ainsi qu'à leur mise en relation. Cette opération permettra de réaliser une comparaison entre elles en posant les questions de quelles ont été les configurations d'acteurs structurant chaque système ressourciel, quelles règles ont été mises en place par quels acteurs et qui avantagent-elles ?

## 0.2 Structuration des études de cas

La structuration des études de cas se fait sur la base de la délimitation en trois périodes temporelles décrites dans la monographie consacrée aux composants de la réglementation fédérale encadrant l'usage et la gestion des systèmes ressourciels fromagers suisses

<sup>10</sup> Notons qu'à gauche du schéma, nous trouvons les constituants de la ressource, leur coordination, ainsi que leur articulation influence directement la production de services.



(Tippenhauer 2014a). Dans un premier temps, chaque cas est introduit par les éléments contextuels suivants :

- Un premier point s'intéresse brièvement à l'histoire de la production du fromage et à l'organisation collective l'entourant, de son origine à nos jours. Il tente de tracer l'existence de l'héritage culturel, social, commercial et organisationnel relatif à ce système. Il permet également de décrire les événements importants et structurant pour le cas, tels que des modifications conséquentes des dimensions régulatrices énoncées ci-dessus ou des chocs internes ou externes ;
- Un second point s'intéresse à l'évolution des volumes de la production destinée au marché domestique et au marché d'exportation ainsi qu'au prix du fromage en question. Il peut être concurrencé par une production quasi similaire, par exemple l'Emmental suisse et d'autres spécialités suisses à pâte dure mais sera tout de même très protégé par les restrictions aux importations et les tarifs douaniers, surtout au cours des périodes I et II (cf. Tippenhauer 2014a).

Par la suite, nous examinons les dimensions d'analyses retenues ci-dessus pour les trois périodes retenues. Pour chaque cas et chaque période, l'analyse consiste à reconstruire le déroulement des événements marquants pour les acteurs-usagers du système ressourciel. Nous le situons dans le régime institutionnel encadrant l'usage et la gestion de la production de fromages suisses. Nous identifions tous les acteurs-usagers impliqués dans la production ou la fourniture du bien tangible, ainsi que les acteurs politico-administratifs. Nous serons attentifs au portefeuille de ressources d'action qu'ils détiennent et aux intérêts qu'ils portent. Nous détaillons les rivalités entre acteurs, leur résolution ou leur persistance éventuelles. Nous présentons ensuite les principales régulations locales, à savoir l'ensemble des droits qui affectent l'accès à la ressource et à l'usage de celle-ci ainsi que l'obligation d'articuler ses constituants au cours de la période. Nous tiendrons également compte des changements de régulations locales et des jeux d'acteurs relatifs à leur modification. Puis, l'état de la ressource est évalué.

# 1. Le système ressourciel du Vacherin Mont d'Or

## 1.1 Éléments de chronologie générale du cas

Le tableau synoptique suivant présente des événements marquants qui touchent le cas du système ressourciel du Vacherin Mont d'Or.

<b>Contexte avant la période 1</b>	
17 <sup>e</sup> ou 18 <sup>e</sup> siècles	Apparition des premiers indices de l'existence de fromage nommé « vacherin » dans le Haut Jura franco-suisse.
1801	Inventaire départemental des activités fromagères du Doubs qui retrace l'apparition de fromages à pâte molle dans des boîtes de sapin de forme ronde.
Début du 19 <sup>e</sup> siècle	Mention de la désignation « vacherin » dans des livres de compte en Suisse.
1865	Fondation de la société de laiterie des Charbonnières, dans le canton de Vaud.
1890	Création d'un syndicat de laiterie dans la Vallée de Joux. Impose l'apposition de la marque ou de la raison sociale des fromageries sur les boîtes de vacherins. Il s'agit de la première réglementation du vacherin. Les contraintes de la production laitière imposent <i>de facto</i> une règle de production et de commercialisation selon laquelle le vacherin peut-être produit de septembre à mars
1895	Apparition du vacherin en Suisse en 1825, selon l'almanach de la Vallée de Joux.
1916	Création à Apples de la Fédération laitière du Jura qui regroupe les fromageries du pied du jura et de la Vallée de Joux
1937	Création de l'Association vaudoise des marchands de vacherin qui a pour but de fixer les prix du vacherin (AVMV).
1943→1949	Directives de la Confédération (Office fédéral de guerre pour l'alimentation ; OGA) et de l'Union centrale des producteurs de lait (UCPL) concernant la période de production et des acteurs admis dans le cercle des producteurs. Autorisation de produire du 15 septembre au 31 décembre.
29 août 1945	Création de la société coopérative « Union vaudoise des marchands de vacherin » (UVMV) qui regroupe les marchands de vacherins, c.-à-d. les affineurs. L'UVMV remplace l'AVMV.
1948→1949	OGA et UCPL renoncent à fixer des contingents de lait pour les fabricants de vacherins et à prescrire à ces derniers le destinataire (les affineurs) de la marchandise (directive apparue dans le Laitier Romand en 1948, cité dans Rochat 2003 : 82).
<b>Période I (1951-1991)</b>	
1951	Création de la Centrale du Vacherin Mont d'Or (CVMO), afin, entre autres, d'apaiser les conflits entre les acteurs rassemblés autour de l'UVMV et ceux qui y sont restés à la marge. Projet qui se fait dans un contexte où l'UCPL prend seule le contrôle de la gestion du secteur laitier suisse. Président de la CVMO est issu d'une grande organisation du secteur laitier (BUTYRA ; la centrale du beurre suisse ; Pierre Arnold)
1951	La CVMO crée la Convention du Vacherin Mont d'Or. Il s'agit du premier manuel collectivement négocié entre tous les acteurs de la filière visant à réguler le cercle des bénéficiaires, la production, la qualité et la commercialisation. Il est ratifié, donc validé, par l'UCPL. La filière est censée suivre les objectifs de la politique laitière.
5 juin 1953	Ratification par la Suisse de la Convention de Stresa, le VMO n'apparaît pas dans l'annexe de reconnaissance des appellations fromagères suisses. La Convention internationale définit ce qu'est le « fromage » ainsi que les signes de reconnaissance des produits fromagers tels que l'Appellation, la dénomination ou l'indication de provenance.
11 août 1962	Département fédéral de l'intérieur, dans le cadre de la politique sur les denrées alimentaires, édicte l'Ordonnance réglant la désignation des sortes de fromages traditionnellement fabriquées en Suisse (ODési). Le VMO apparaît sous la section des indications de provenance. Cette ordonnance met en œuvre les dispositions qui figurent dans la Convention de Stresa.

10 octobre 1975	Entrée en vigueur du Traité entre la France et la Suisse sur la protection des appellations, des dénominations et des indications de provenance. L'accord réserve l'usage des termes « vacherin mont d'or » aux producteurs suisses.
1978	Intégration de la société de laiterie et du fromager (entreprise André) de la plaine (Romanel-sur-Morges) dans la filière afin de soutenir la demande. L'entreprise André est automatiquement mise à l'amende, car elle produit des VMO à base de lait pasteurisé.
1978	Nouvelle Convention du VMO
1980	La filière dépasse les 1000 tonnes, au détriment de la qualité du produit selon les rapports de gestion de la CVMO.
10 décembre 1981	Modification de l'ODési, afin d'ajouter de nouvelles appellations, indications ou dénominations. Le VMO figure toujours dans l'ordonnance.
14 septembre 1981	Entrée en vigueur de l'Ordonnance sur les exigences hygiéniques et microbiologiques (OEHM). Saga politico-médiatique autour du VMO qui ne répond pas aux normes d'hygiène. La CVMO doit modifier les techniques de traitement du lait, supposées affecter la qualité gustative des VMO. Les fromagers contournent cette règle.
1982	La CVMO fait les démarches afin d'obtenir une marque collective visant à protéger l'usage du terme « Vacherin Mont d'Or ». Pour gérer la marque, la CVMO doit compléter ses structures organisationnelles et adjoint à la CVMO l'Association du Vacherin Mont d'Or (AVMO).
1983	Des investigations autour de la filière ont lieu concernant une épidémie de listeria
1 <sup>er</sup> novembre 1985	Communiqué de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP), qui annonce une épidémie de salmonelles induites par une cave d'affinage (l'entreprise Rochat) de la Vallée de Joux. L'OFSP dénombre 215 malades.
Fin novembre 1985	Technique de traitement du lait, auparavant contournée par les fromagers, est finalement acceptée par la profession.
27 juin 1986	Lettre du chef de la Section bactériologie de l'OFSP (Division du contrôle des denrées alimentaires, Section bactériologie) concernant les exigences hygiéniques pour les fromages à pâte molle et le risque de séquestration des VMO aux USA, en Autriche et en Allemagne
Janvier 1987	Circulaire du Service cantonal de la santé publique vaudoise qui recommande aux femmes enceintes et les personnes immunodéprimées d'éviter certaines denrées alimentaires dont les pâtes molles.
20 novembre 1987	Conseil d'État vaudois décide de suspendre la production de VMO. 128 cas de contamination au total.
Automne 1988	Crédit du Conseil d'État vaudois afin d'indemniser les corps de professions et de relancer la production de VMO. Des mesures d'assainissement sont prises en collaboration avec la Station fédérale de recherche laitière de Liebfeld.
6 juin 1990	Nouveau règlement sur la qualité sanitaire adopté par l'AVMO.
1990	Demande de Migros-Vaud afin fabriquer des demis VMO. L'entreprise de fabrication et d'affinage André SA de Romanel procède à des essais.
1991	Le comité de l'AVMO accepte la proposition de Migros Vaud. L'entreprise André SA a le monopole sur la fabrication des demi-VMO.
<b>Période II (1992-1997)</b>	
1992	Migros Vaud modifie les règles de commercialisation du VMO en imposant son propre étiquetage. La même année, ce distributeur demande à ce que la filière prenne en charge les frais et l'étiquetage selon son modèle imposé.
1 <sup>er</sup> juillet 1993	Circulaire de l'OFAG annonçant une baisse du prix du lait (2ct.) dès le 1 <sup>er</sup> septembre
1993	Lors de l'Assemblée générale de l'AVMO, le concept d'AOC est mentionné
1994	Mme de Bussy présente au comité de manière plus approfondie le concept AOC
1994	Coop Vaud effectue une demande auprès du comité de l'AVMO afin de fabriquer des vacherins de moins de 500gr. Ce qui va à l'encontre des dispositions figurant dans la Convention du VMO et de l'ODési.
1995	Rapport de Mme Bussy sur les avantages d'une AOC pour la filière du VMO
Janvier 1995	Ouverture des frontières est accordée pour certaines spécialités françaises dont le Mont-d'Or français. La période coïncide au passage du nouveau régime de protection douanière (fin des restrictions quantitatives à l'importation au profit de contingents tarifaires) institué par la Confédération le 31 décembre 1995.

Juin 1996	L'AVMO adresse une demande concernant la possibilité d'obtenir une AOC à l'OFAG. Dans sa réponse, l'OFAG exige l'élimination du lait de silo, une meilleure définition organoleptique du produit et une partie historique plus approfondie.
27 mai 1997	Ordonnance fédérale sur les AOC et les IGP promulguée avant la nouvelle Loi fédérale sur l'agriculture.
<b>Période III (1998-2010)</b>	
5 octobre 1998	Demande d'inscription de la dénomination « Vacherin Mont d'Or » auprès de l'OFAG par l'Interprofession du VMO (IPVMO) constitué dans la même époque.
4 juin 1999	Commission des AOC-IGP donne préavis positif à la requête.
11 mai 2000	L'OFAG met en consultation auprès des cantons la requête de l'IPVMO.
17 mai 2001	L'obtention de l'AOC est publiée dans la feuille officielle suisse du commerce (FOSC), mais pas encore enregistrée par les services de la promotion et de la qualité de l'OFAG.
2002	Trois oppositions à l'AOC VMO arrivent à l'OFAG, l'enregistrement est bloqué. Sociétés de laiterie de la plaine et leur fromager-affineur, l'entreprise André SA. L'opposition porte sur le lait de silo
7 mai 2003	Procédure de conciliation à l'OFAG entre les acteurs favorables à l'AOC, telle que déposée en 1998, et les opposants. L'entreprise André SA « pèse » 30% de la production de VMO. Les opposants menacent de quitter la filière et d'organiser leur propre marché.
25 mai 2003	Levé des oppositions lors d'une assemblée générale extraordinaire. Un compromis est trouvé, les opposants obtiennent un délai de dix ans pour changer leurs infrastructures de production.
16 juin 2003	Publication de l'obtention de l'AOC dans la FOSC et enregistrement de l'AOC
2004	L'IPVMO, légitimée par l'article 182 sur la répression des fraudes de la LAgr de 1998, envoie un courrier aux chimistes cantonaux chargés de la mise en œuvre dudit article pour mettre fin à la production de fromages supposés copier le VMO.
2005	Assemblée des chimistes cantonaux ; ils définissent au passage les critères distinctifs du VMO qui seront retenus pour appréhender les cas de copies du VMO.
2005	Le chimiste cantonal du canton de Saint-Gall rejette la missive de l'IPVMO. Il considère que la supposée copie ciblée par l'IPVMO n'en est pas une.
2005	L'IPVMO fait recours auprès du Département de la santé publique du canton de Saint-Gall. Le recours est rejeté.
27 octobre 2007	L'IPVMO dépose en recours auprès du TAF.
2007	Le TAF reconnaît à l'IPVMO la possibilité de recourir, mais renvoie le recours au Département de la santé publique de Saint-Gall.
2009	Le département saint-gallois confirme la décision de son chimiste cantonal
2009	L'IPVMO dépose un recours auprès du TF.
29 octobre 2010	Le TF déboute l'IPVMO. (arrêt 2C_852/2009 du 29 octobre 2010). Cet arrêt fait office de première jurisprudence dans le milieu des AOC.

## 1.2. Présentation de l'histoire du Vacherin Mont-d'Or

### *Contexte avant la période I*

Les premiers indices de l'existence du Vacherin Mont d'Or (VMO), apparaissent dès les 17<sup>e</sup> ou 18<sup>e</sup> siècles. Cette spécialité fromagère à pâte molle serait apparue dans le haut Jura franco-suisse. Des écrits produits dans cette région font référence à la fabrication de fromages dans les départements du Doubs et du Jura et évoquent des fromages « de boîte » (de boîte), dont les caractéristiques sont « d'être gras ou de crème »<sup>11</sup>. La fiche « Franche Comté » de l'*Inventaire du patrimoine culinaire de la France* retrace l'apparition au sein d'un inventaire départemental des activités fromagères du Doubs datant de 1801 de fromages de « molle consistance », « renfermés dans des boîtes de sapin de forme ronde »<sup>12</sup>.

<sup>11</sup> Association Patrimoine Culinaire Suisse, version du 13.01.2014

<sup>12</sup> Ibid.

En Suisse, des livres de comptes datant du 19<sup>e</sup> siècle mentionnent la désignation « vacherin » sans établir précisément de quel fromage il est question. L'almanach *Le Val de Joux* de 1895 date l'apparition du vacherin en Suisse 70 ans auparavant, aux environs de 1825. D'autres documents relatifs à des concours de fromageries et d'alpage des districts d'Orbe et de la Vallée de Joux ou des ouvrages sur la Vallée de Joux établissent l'arrivée de cette spécialité et son implantation à la Vallée de Joux au milieu du 19<sup>e</sup> siècle. Au début du 20<sup>e</sup> siècle, d'autres écrits corroborent l'arrivée du vacherin en Suisse par leur fabrication en quantité réduite dans des alpages ou des fermes. C'est à la suite de la fondation en 1865 de la Société de laiterie des Charbonnières à la Vallée de Joux que se tracent les contours du bassin de production du vacherin. C'est effectivement à partir du village des Charbonnières que se construisent peu à peu la réputation et le succès régional de ce patrimoine fromager.

Dès 1890, un autre syndicat de laiterie aurait été créé dans la Vallée de Joux. Celui-ci exige l'apposition de la marque ou de la raison sociale des fromageries sur les boîtes de vacherins. Il s'agit là d'une stratégie d'activation régulation locale d'éléments issus du système régulateur de la propriété intellectuelle (SRPI). Elle vise à différencier la production des fabricants de vacherins et renforce son importance commerciale progressive. À la même époque, cette spécialité s'implante dans d'autres fromageries au pied du Jura vaudois. Au fil du temps, des contraintes liées à la production laitière font que la production de vacherin s'effectuera de septembre à mars. En effet, la production laitière diminue lors de la période hivernale et ne permet plus la fabrication de fromages à pâte dure de gros formats<sup>13</sup>. Le vacherin permet tout de même de rationaliser l'écoulement du lait dans la Vallée. De cette pratique, il découlera une règle approximative qui interdit la production de VMO hors de la période septembre-mars. Elle génère artificiellement, par le hasard des conditions de production, une situation de rareté de la ressource.

Lors du premier quart du 20<sup>e</sup>, le libre-échange économique prévaut dans la production et la commercialisation du VMO, surtout pour les usagers-affineurs<sup>14</sup> de la ressource. L'accès au périmètre de production s'effectue sur le principe de l'appartenance au bassin géographique de la Vallée de Joux. Le manque de régulations locales qui, conjugué à l'importance minime du VMO dans la production laitière suisse au début du 20<sup>e</sup> siècle, laisse peu à peu la place à la prise en charge de l'organisation du marché du VMO par les acteurs régionaux du secteur laitier suisse. Ainsi, les tensions à l'œuvre sur le plan national se déploient sur des périmètres plus circonscrits. En effet, la Fédération laitière du Jura (FLJ), qui groupait les fromageries du pied du Jura et de la Vallée de Joux, tente d'encadrer les relations commerciales des affineurs. En réaction, le groupement professionnel des affineurs revendique une certaine autonomie dans la production de VMO. Ces derniers se voient progressivement entourés par la (FLJ) qui exerce un contrôle de plus en plus remarqué sur le lait et sa commercialisation (Rochat 1992).

Pour parer au déploiement progressif de l'Union centrale des producteurs de lait suisses (UCPL), par l'intermédiaire de la FLJ, les affineurs de VMO constituent l'Association vaudoise des marchands de vacherins (AVMV) qui deviendra l'Union vaudoise des marchands de vacherins en 1945. Les travaux d'archivages de Rémy Rochat concernant l'histoire du VMO laissent entrevoir la création de l'AVMV comme une tentative de reprendre le contrôle sur les modalités de fixation des prix au niveau local. Mais dès le début de la Seconde Guerre mondiale, la Confédération prend le contrôle du secteur laitier et rationne la production de VMO<sup>15</sup>. Par le biais de l'UCPL, la Confédération établira les modalités de régulation de la production et de la

<sup>13</sup> La fabrication de fromages à pâte dure demande une quantité supérieure de lait.

<sup>14</sup> L'ouvrage non paru de Rémy Rochat sur l'histoire du VMO mentionne à plusieurs reprises la liberté de commerce dont jouit le corps de profession des affineurs. Ces derniers s'occupent de la maturation du fromage et de la mise en commercialisation de ce dernier.

<sup>15</sup> La Suisse est alors confrontée à des problèmes de pénuries alimentaires.

livraison du lait destiné à la fabrication de VMO. Par exemple, elle fixe jusqu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale la période de production, de septembre à décembre. La production de VMO est subordonnée pendant la guerre à l'autorisation écrite de l'UCPL (Rochat 1992 : 81).

L'UCPL devient donc l'organisme auquel doivent se référer les acteurs chargés de la production de VMO. Elle délivre les autorisations de fabrication aux régions de production et aux fabricants attitrés (Rochat 1992 : 80ss)<sup>16</sup>. Cet organisme fixe le volume de la production de VMO sur la base des quantités produites antérieurement, et n'accorde l'autorisation de fabriquer des vacherins que dans la mesure où le ravitaillement en lait et en beurre est suffisant (Le laitier Romand 1944 ; cité dans Rochat 1992 : 82).

### ***Période I (1951-1991)***

Le système très complexe qui se met en place dans le traitement et la transformation du lait s'institutionnalise définitivement à la suite de la nouvelle loi fédérale sur l'agriculture de 1951. C'est à cette même époque que l'UCPL contraint l'UVMV et les laitiers du périmètre de la ressource à créer une organisation de gestion du système ressourciel. Ses usagers fondent sous la contrainte de l'UCPL la Centrale du vacherin Mont-d'Or (CVMO). Lors de cette même année, la direction de la CVMO met en place une *Convention* qui fait office de cahier des charges pour tous les usagers intermédiaires de la ressource (producteurs de lait, fromagers et affineurs)<sup>17</sup>. Elle institue également une commission, dans laquelle vont siéger des personnalités romandes du secteur laitier. La centrale a pour buts de « sauvegarder les intérêts des petites fromageries spécialisées dans la fabrication de vacherin, de maintenir et développer cette spécialité de fromage par une judicieuse propagande et par tout autre moyen, de garantir une qualité régulière et toujours meilleure de la marchandise » (Convention de 1951 cité dans Rochat 2003 : 148). La commission s'apparente à l'organe législatif de la CVMO, qui fixe les tâches propres à la fabrication et à la commercialisation du VMO. Un gérant de la CVMO contrôle l'application des directives.

L'expansion de la production évolue lentement, malgré la progressive coordination des usagers intermédiaires de la ressource par la régulation poussive de la production et des prix, ainsi que la constitution d'instances organisationnelles chargées de la piloter. Similairement aux problèmes rencontrés sur le plan national, la fixation et la stabilisation des prix constituent les enjeux majeurs de la CVMO. En effet, de nombreux conflits entre les corps de professions et en leur sein apparaissent lors des assemblées générales autour du « juste » prix des vacherins<sup>18</sup>. Contrairement aux fromages de l'Union suisse du commerce de fromage (USF), les prix ne sont pas fixés par la Confédération. Certains acteurs décident seuls des prix de leur marchandise, alors qu'ils sont collectivement fixés à l'issue de négociations entre tous les corps professionnels<sup>19</sup>. Cette tendance va s'accroître à la suite de l'avènement des grandes surfaces dans les années 1970. Les échanges étant libéralisés à leurs échelons, les acteurs de la

---

<sup>16</sup> A cette époque, les directives faites aux acteurs concernés par la production laitière ou plus spécifiquement d'une sorte ou d'une spécialité fromagère s'effectue par le biais de l'hebdomadaire « Le laitier Romand » publié par l'UCPL.

<sup>17</sup> Pour rappel, le système de Convention permet aux acteurs producteurs de sortes de fromages qui ne sont pas prioritaire dans la mise en valeur du lait d'obtenir un régime de régulation mis en place avec l'UCPL et analogue au à celui mis en place par l'Union suisse du commerce de fromage (cf. Tippenhauer 2014). Ces régulations sont, *de facto*, moins contraignantes, mais permettent déjà de fixer des règles d'appartenance, de qualité, de commercialisation et de production.

<sup>18</sup> Le prix du lait étant déterminé par la Confédération en accords avec l'UCPL, les producteurs de lait ne sont pas concernés par ces conflits.

<sup>19</sup> Plus précisément, le respect du prix fixé dépendra de la capacité d'autodiscipline de la part des fromagers et affineurs de la filière ; ces derniers doivent gérer leurs stocks, impliquant qu'ils anticipent l'offre de VMO ; un surplus de stock peut induire chez les fromagers ou les affineurs un comportement opportuniste visant à partiellement couvrir les coûts de production en se débarrassant des lots excédentaires à un prix en-dessous du prix fixé.

distribution tentent de modifier la définition du VMO, afin de faciliter son écoulement dans leurs étalages.

Par ailleurs, à la suite de programmes d'amélioration des structures agricoles, les capacités de production doublent à cette même époque ; la production de VMO passe de 410 tonnes dans les années 1950 à 720 tonnes dans les années 1970. Afin de supporter la demande croissante de VMO, la CVMO intègre de nouveaux acteurs (1978), situés en plaine du Jura vaudois. L'extension du périmètre de production suscite des conflits entre acteurs historiques de la Vallée de Joux et un seul fromager ainsi que les producteurs de lait qui le soutiennent situé en plaine. Il est à ce jour encore considéré par certains de ses pairs comme un « outsiders » opportuniste.

Au cours de la décennie allant de 1970 à 1980, les enjeux de la qualité sanitaire et gustative se greffent aux problèmes de respect des prix et de gestion des quantités. Une piste plausible émise par la CVMO est que plus le VMO rencontre de succès auprès des distributeurs, plus il est soumis aux exigences de ces derniers. Les injonctions du chimiste cantonal, chargé de la mise en œuvre des normes sanitaires des denrées alimentaires, mettent de plus en plus la pression sur la CVMO. À plusieurs reprises, les distributeurs et le chimiste cantonal transmettent des rapports sanitaires qui évaluent négativement la production de VMO à la CVMO. Faute de moyens (temps, argent, matériel, personnel), cette dernière n'effectue pas suffisamment de contrôles lors de la sortie de tous les lots de VMO vendus aux distributeurs.

Au début des années 1980, malgré les problèmes sanitaires, le VMO est un produit bien implanté dans la région vaudoise et connu dans l'ensemble de la Suisse romande. Il est toutefois passablement apprécié en Suisse alémanique. Toujours est-il qu'il dépassera la « barre mythique » des 1000 tonnes. Pourtant l'étau des pressions des acteurs du secteur de la santé se resserre autour de la production de VMO. Afin d'assurer la conformité des VMO aux nouvelles exigences fédérales relatives aux denrées alimentaires parues en 1981 (un changement paramétrique), les acteurs cantonaux de la santé demandent à la CVMO de mettre en place de nouvelles mesures de fabrication du fromage. Or celles-ci auraient des conséquences sur le goût du produit et sont mal appréhendées par les fromagers. En 1985, des salmonelles sont détectées dans des lots d'une entreprise d'affinage de la Vallée de Joux. Cette crise force l'ensemble des usagers intermédiaires à adopter de manière permanente les nouvelles mesures de fabrication.

Entre 1987 et 1988, survient une épidémie de listériose dans le canton de Vaud : le VMO est identifié comme l'unique responsable. Des mesures de police sanitaire sont prises : le Conseil d'État vaudois décide de suspendre la production de fromage. Cette seconde crise sanitaire nécessite de nouvelles régulations qui seront principalement rédigées par les acteurs politico-administratifs de la santé. Des mesures d'assainissement des locaux de production de VMO sont prises, des mesures strictes d'hygiène sont mises en place et leur application vaut pour tous les corps de professions. La filière se relève douloureusement de cet épisode et la production atteint les tonnages d'avant les années 1970.

### ***Période II (1992-1997)***

Au moment où les gestionnaires du système ressourciel du VMO parviennent à faire sortir la production des crises sanitaires, la politique agricole amorce un changement programmatique. Le calendrier de libéralisation du secteur laitier et du marché fromager sera progressivement dévoilé aux acteurs-usagers de tout le marché fromager suisse. Pas vraiment concerné par ces changements dans un contexte post crises sanitaires, la CVMO reste concentrée sur la

restructuration des échanges de marchandises et la mise en œuvre des nouvelles régulations. Désormais, pour les différents corps de professions, obtenir un droit d'accès au périmètre de production de VMO implique le respect strict des normes de qualités sanitaires, donc d'assumer des coûts de production plus élevés pour des gains monétaires qui peuvent diminuer. Sur le plan commercial, différentes initiatives, individuelles ou collectives ou pilotées par la CVMO, visent à regagner la confiance des distributeurs. Mais l'ensemble des acteurs sont affaiblis sur le plan des capacités de production. La production est très rare en termes de volumes de production et les distributeurs régionaux monnaient les droits de référencement dans leurs étals. La CVMO est en position de faiblesse sur le plan des négociations du prix de vente des vacherins avec les distributeurs. Ces derniers, conscients de leur position de force, peuvent par ailleurs demander à modifier certains aspects de la définition du VMO, ce qui génère des coûts de production pour les acteurs de la filière.

La diminution du prix de base du lait, un des premiers effets de la réforme agricole suisse, déstabilise de manière générale toute la profession suisse des producteurs de lait. Alors que les acteurs romands de la production de Gruyère anticipent la libéralisation du secteur agricole (Tippenhauer 2014b), la CVMO anticipe et réceptionne plutôt les changements de politiques de la santé. En 1993, la CVMO, par le biais d'un groupe de travail interne, tente d'analyser les effets de l'obtention d'une Assurance qualité (Rapport de gestion de l'AVMO 1994). Il s'agit d'un certificat, émis par un organisme<sup>20</sup>, qui démontre l'aptitude de la filière à fournir un produit satisfaisant sur le plan sanitaire aux consommateurs.

En 1994, le comité de l'AVMO examine la possibilité d'obtenir une protection de la dénomination d'origine. L'idée émerge grâce aux démarches effectuées par l'institut d'économie rurale de l'ETHZ auprès des filières fromagères traditionnelles suisses afin de mesurer les bénéfices de la mise en place d'une reconnaissance de leurs dénominations. Une experte détachée de cet institut émet un rapport comparant la filière du Mont-d'Or français à la filière suisse et propose de reprendre le modèle organisationnel français : créer une structure délibérative et représentative de tous les acteurs-usagers de la ressource, des producteurs de lait aux affineurs, en passant par les fromagers. En 1996, le comité prend les premiers contacts avec l'OFAG afin de savoir comment instruire le dossier d'enregistrement de la dénomination.

### ***Période III (1998-2010)***

À la suite de la promulgation « anticipée »<sup>21</sup> de l'Ordonnance sur les Appellations d'origine contrôlée et les indications géographiques protégées en 1997, les acteurs-gestionnaires de la ressource décident de se regrouper sous la forme d'une organisation (l'OVMO) l'année d'après, avant de devenir une interprofession en 2001. Il s'agit en effet d'une condition sine qua non pour procéder à l'enregistrement d'une appellation d'origine contrôlée (AOC). En octobre 1998, l'OVMO dépose une demande d'enregistrement de la dénomination d'origine auprès de la section « *Promotion de la qualité* » et du tenancier du registre des AOC. Le dossier est accepté par l'OFAG en 2001, mais trois oppositions sont faites au terme de la mise à l'enquête. Elles émanent de l'affineur de la plaine et de ses producteurs de lait. Le point de litige est relatif à l'affouragement des vaches sans ensilages<sup>22</sup>, une exigence que les opposants ne remplissent pas. L'IPVMO et l'OFAG proposent une conciliation et trouvent un accord : un délai de dix ans est octroyé aux opposants afin que ceux-ci puissent passer de la production d'ensilage à

---

<sup>20</sup> A cette époque, plusieurs acteurs privés ou publics, (par ex. l'USAL ou des *courtiers*) proposent la mise en place d'une certification de type assurance qualité.

<sup>21</sup> L'Ordonnance « débarque » avant la Loi de 1998 sur l'agriculture. Dans l'esprit de ses concepteurs, il s'agit de permettre aux milieux concernés de créer un cadre institutionnel leur permettant d'atténuer les effets des changements programmés. Dans un souci de légalité, le dispositif est établi par une modification de la loi de 1951 datée du 26 juin 1996.

<sup>22</sup> Les fourrages d'ensilages favorisent la production d'un lait de moins bonne qualité.



non-ensilage afin qu'ils puissent répartir leurs propres charges d'entretien liés aux constituants infrastructurels de la ressource sur du moyen terme.

En mai 2003, l'AOC est accordée aux usagers de la ressource. Le directeur de l'époque de l'Association suisse des AOC-IGP, Jacques Henchoz, affirme l'importance de la reconnaissance et de la protection d'un patrimoine culturel et économique. Grâce à l'obtention de l'AOC, les ventes augmentent de 10 à 15%, causant des ruptures de stock lors de la saison 2004. Paré de ce nouvel équipement institutionnel, la même année, l'IPVMO lance une chasse contre ce qu'elle considère être des copies du VMO. La Loi sur l'agriculture de 1998 prévoit en effet que les chimistes cantonaux sont chargés de la répression des fraudes ; l'IPVMO adresse des courriers aux chimistes des cantons concernés : Neuchâtel, Nidwald et Saint-Gall. Toujours la même année, des réunions ont lieu entre chimistes cantonaux et le tenancier du registre des AOC afin de clarifier les critères distinctifs du VMO qui font d'autres fromages des copies.

La lutte menée par l'IPVMO contre les copies produit des résultats différents d'un canton à l'autre. En 2005, le chimiste du canton de Saint-Gall revient sur un premier jugement alors favorable à la filière du VMO. La supposée copie ne contrevient pas à la protection de l'AOC du VMO. L'IPVMO, par l'intermédiaire de son avocat, fait recours auprès du Département de la santé publique du canton de Saint-Gall ; le recours est rejeté, ledit département décidant de prendre position sur le fait que l'IPVMO n'était pas habilitée à recourir. L'IPVMO interjette en 2008 un recours auprès du Tribunal administratif fédéral qui confirme l'année suivante le verdict des autorités de Saint-Gall. En 2010, l'organisation tente un dernier recours auprès du Tribunal fédéral, afin de clarifier si elle doit composer avec les producteurs de copies, qui statue en défaveur de l'IPVMO.

### 1.3 Évolution du volume de production, des exportations, des prix et des effectifs

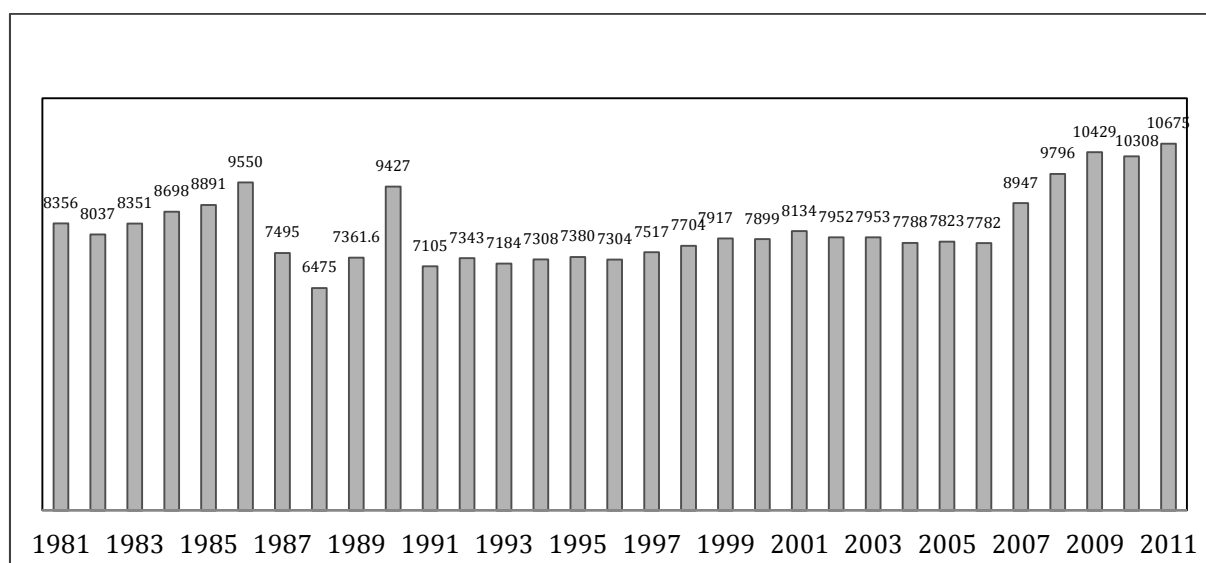
#### 1.3.1 Le marché suisse des fromages à pâte molle

##### *Importations*

Il convient de dire, avant d'entrer dans l'évolution de la production de VMO, que ce système ressourciel n'est pas un poids lourd du marché de fromages à pâte molle suisse. Comme la demande pour ses sortes de fromages est grande, la Suisse en a toujours importé un grand nombre. Le graphique 1 montre l'évolution des importations de toutes les sortes de pâtes molles. La compression des spécialités au sein de ce graphique nous empêche d'avoir une vision précise des produits qui pourraient faire office de substituts au VMO, et, partant, d'avoir une vue précise des filières étrangères rivales à celle du VMO. Nous savons toutefois que le MO français entre dans le marché suisse, surtout après la première vague d'accords du GATT en 1995 (abaissement des barrières douanières).

Sans rentrer dans les détails (cf. graphique 1), la demande de pâte molle importée est en constante croissance dès 1981 et enregistre une baisse substantielle dès 1987. Cette baisse correspond au moment où le système ressourciel connaît l'épisode des crises sanitaires. Elles auraient eu pour effet d'inhiber les importations et de réduire la demande suisse de fromage à pâte molle. Les importations enregistrent, à nouveau, un pic en 1990, puis une tendance à l'augmentation jusqu'en 2001. À la suite de la libéralisation du marché fromager suisse en 2007, les importations augmentent considérablement et durablement jusqu'en 2011.

**Graphique 1: Importation de fromages à pâte molle en Suisse en tonnes (1981 à 2011)**



Source : TSM fiduciaire de l'économie laitière (2012)

### ***Production indigène***

Nous ne bénéficions pas de suffisamment de données relatives à la production suisse de fromages à pâte molle pour pouvoir établir des tendances. Le tableau 1 suivant nous donne une vision restreinte de la production indigène. En additionnant les données des importations et de la production suisse de fromage à pâte molle en 2002, l'ensemble du marché suisse des fromages à pâte molle correspond à 14'366 tonnes. La même année, les usagers intermédiaires du VMO produisaient 579 tonnes en comptabilisant les exportations (cf. tableau 1 annexe VI).

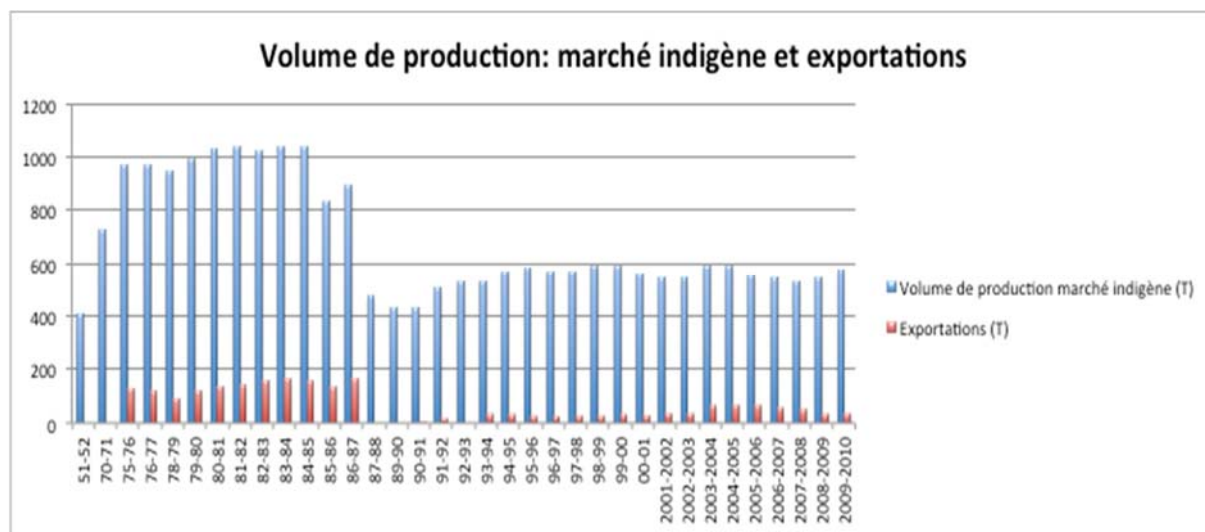
**Tableau 1: Production suisse de fromages à pâte molle (2002 à 2010)**

Années	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Production totale de fromages à pâte molle en tonne	6414	6203	6145	6024	6263	6389	6653	6830	7369

Source : TSM fiduciaire de l'économie laitière

### 1.3.1 Volumes de production de VMO

Graphique 2: Volume de production de VMO marché indigène et exportations\*



\* Le tableau 1 de l'annexe VI nous donne les tonnages précis relatifs à l'évolution du volume de production de VMO ; source Rapport de gestion CVMO, puis de l'IPVMO (de 1980 à 2010).

#### Période I (1951-1997)

Lors de la période I, le graphique 1 ci-dessus montre clairement un « avant » et un « après » crises. Les premières statistiques sur le volume de production à destination du marché suisse nous permettent de voir la lente évolution des « tonnages ». Il faudra plus de vingt ans pour que la production dépasse les 800 tonnes. La période faste du VMO va ainsi du milieu des années 1970 jusqu'au milieu des 1985. La filière dépasse la barre « mythique » des 1000 tonnes lors de la saison 1980-1981 et atteint son pic lors de la saison 1983-1984 avec une production de 1041 tonnes. Comme on le verra lors de l'étude approfondie des dimensions d'analyse, la rapide croissance du volume de production est corrélée à la montée en puissance des distributeurs régionaux. Du point de vue des exportations, nous n'avons pu enregistrer les données qu'aux alentours du milieu des années 1970. Celles-ci ne parviennent pas à dépasser la barre des 200 tonnes. La majorité des VMO exportés sont destinés au marché français, le reste des tonnes s'éparpillant en Allemagne, en Grande-Bretagne, en Italie, parfois aux USA<sup>23</sup> et au Canada.

L'arrivée de l'Ordonnance du 14 septembre 1981 sur les exigences hygiéniques et microbiologiques relatives aux denrées alimentaires, objets usuels et biens de consommation (OEHM) n'exerce aucune influence sur le volume de production des VMO, car comme on le verra par la suite, les acteurs refusent de changer leur savoir-faire et d'intégrer les techniques permettant de respecter les nouvelles normes d'hygiène. Par contre, la première crise des salmonelles freine clairement le volume de production lors de la 1985-1986 (834 tonnes contre 1037 tonnes la saison d'avant), freinant légèrement les exportations aussi (134 tonnes contre 155 tonnes la saison d'avant). À la suite des salmonelles, la CVMO décide de modifier les techniques de production afin de respecter les normes de l'OEHM. L'ensemble des usagers intermédiaires parvient même à augmenter la production la saison d'après (893 tonnes). Toutefois, celle-ci chute radicalement à la suite de la crise des listeria, un épisode que nous documentons au chapitre suivant (cf. encadré 1).

<sup>23</sup> Le VMO sera inscrit pendant de nombreuses années sur la « *detention list* » de la *Food and Drugs Administration*, l'acteur politico-administratif en charge, entre autres de la sécurité alimentaire.

La CVMO ne publie pas de rapport pendant deux ans, mais la lecture des rapports « post-crisis » indique une production atteignant tantôt 366 tonnes, tantôt 472 tonnes lors de la saison de la listeria. En clair, malgré les décisions d'arrêts de production prononcées par la CVMO ou les autorités politico-administratives, ces chiffres indiquent que certains acteurs maintiennent leur production, profitant même de l'excès de la demande en VMO pour s'approprier des parts de marché et se les répartir au sein d'un cercle restreint (entretien « Affineur I »). En revanche, les exportations sont stoppées pour des raisons de sécurité; pendant quelques années, le VMO ne trouve plus de preneurs à l'étranger. Si politiquement, la ressource manque de disparaître aux yeux des acteurs politico-administratifs locaux et ceux de l'AVMO, on s'aperçoit que son marché, donc son périmètre d'exploitation économique, ne fait que diminuer. Comme l'analyse le montre par la suite par contre, le périmètre de régulation de la ressource s'étend, puisque les acteurs politico-administratifs du secteur de la santé rerégulent les usages de la ressource et son entretien.

### ***Période II***

Lors de la période II, la filière ne parvient pas à dépasser la barre des 600 tonnes, malgré la segmentation de la production en fonction des formats de VMO, qui se caractérise par l'arrivée sur le marché des « demi-VMO ». Cette opération modifie l'articulation des constituants « savoir-faire » et « infrastructure » en mains des fromagers et des fromagers-affineurs et, surtout, elle augmente les charges d'entretien de ses usagers. Les efforts d'adaptation demandés par les distributeurs aux acteurs-usagers n'y feront rien. En regardant plus précisément les variations des quantités produites de VMO lors de cette période, la production enregistre une légère augmentation dès 1992 jusqu'en 1996 (502 tonnes à 584 tonnes; cf. annexe VI tableau 1). Il se peut que la baisse des prix du lait croisée aux subventions de l'OFAG se répercute sur le prix des VMO (cf. tableau 2 ; annexe VI). Dès la saison suivante 1996-97, qui correspond à la période où la Suisse abaisse ses tarifs douaniers dans la lignée des accords du GATT (janvier 1995), la filière enregistre une légère baisse de sa production (568 tonnes). Les exportations de VMO diminuent également, suivant le mouvement du marché interne. Toutefois, il nous est permis de dire que les changements institutionnels annoncés dès la fin des années 1990 n'ont qu'un effet marginal sur la production totale de la filière jusqu'à la fin de la seconde période.

Dans cette période, nous observons une modification du profil du personnel technique de la filière, les gérants de la CVMO notamment, qui accepte plus volontiers de se plier aux exigences du marketing du produit. La CVMO enregistre ainsi une augmentation non négligeable de participation à des concours et à des foires aux fromages à l'étranger, ainsi que de stands de dégustations auprès des distributeurs. On constate toutefois que ces efforts n'ont pas une grande influence sur la production destinée au marché suisse. L'augmentation de ses charges d'entretien permet de stabiliser les parts de marché, et, partant, l'équilibre de la ressource. En revanche, il semble que cela ait un impact, somme toute relatif, sur les exportations.

### ***Période III***

Lors de la troisième période, la production de VMO enregistre une légère (590 tonnes), clairement due à l'arrivée du nouveau format du VMO à moins de 500gr. (les minis VMO) en 1999. L'impact de cette segmentation du format des VMO n'est que de courte durée, puisque la production chute lors de la saison 1999-2000 (587 tonnes) jusqu'en 2003 (540 tonnes). L'introduction de l'AOC en 2003 dynamise la production interne et destinée à l'exportation lors des saisons 2003-2004 ainsi que 2004-2005 (592 et 590 tonnes), mais n'aura qu'un effet de courte durée. Dès la saison 2005-2006, la production diminue jusqu'en 2009 (554 à 547 tonnes).

À la lumière de ces éléments descriptifs, il convient de retenir la relative stabilité du volume de production de VMO depuis les années 1990, alors que le secteur agricole enregistre un changement institutionnel de grande ampleur dès 1998. Il semble que des « variables intermédiaire » permettent d'atténuer les effets de la libéralisation du secteur agricole. Cette relative stabilité est le résultat d'une réponse complexe des acteurs locaux qu'il convient de regarder de plus près par la suite. La ressource, prise sous l'observation de l'évolution des volumes de production, produit suffisamment de *flux de revenus*. Il est en revanche difficile d'avoir une vision réelle de la répartition des flux de revenus entre les acteurs de la filière. Du reste, à mesure que les acteurs de la distribution deviennent de plus en plus puissants, les rapports de gestion et les procès-verbaux de la CVMO indiquent une tendance à l'appropriation de plus en plus importante de la plus-value par ces derniers.

### *1.3.2. Les prix et les effectifs*

#### ***Les prix***

Comme le montrera l'étude des dimensions d'analyses par la suite, le contournement des prix fixés en début de chaque saison par les gestionnaires de la ressource (la commission puis le comité de l'AVMO) deviendra la règle structurant le comportement des acteurs. Par contre, l'évolution du franc « d'époque » au franc « d'aujourd'hui » ne nous permet pas d'établir l'évolution des prix souhaités par la CVMO jusqu'aujourd'hui. Ce faisant, l'évolution des prix nous semble être une mesure trop statique et imprécise pour tirer des conclusions quant à l'exploitation des services monétaires de la ressource. Notons toutefois que la crise de la listeria a pour effet d'augmenter les prix du VMO dès la reprise officielle du fonctionnement de la filière en 1989 (cf. tableau 2 ; annexe VI). Ceci traduit l'augmentation des charges d'entretien et la rareté de ressource.

Ajoutons que les prix officiellement octroyés aux grossistes (les distributeurs et acheteurs en gros qui revendent par la suite) sont moins élevés que pour les « détaillants » (les fromageries spécialisées, les épiceries). Indice du désintérêt que porte les acteurs-gestionnaires de la ressource pour les détaillants, l'OVMO ne fixe plus les prix pour ces acteurs à partir de l'année 2000. Les dirigeants du système ressourciel, ainsi que les usagers intermédiaires les plus importants, semblent se concentrer sur les canaux commerciaux de la distribution.

Les prix à l'exportation sont moins élevés, ceci grâce aux subventions que l'OFAG, l'UCPL et la SFPM octroient à producteurs de fromages à pâte molle suisses (Rapport CVMO 1982), pour une période qu'il nous est impossible de déterminer. Les prix à l'exportation ne sont plus fixés à la suite de la crise des listeria. On peut expliquer l'échec de la mise en vente des demi-VMO par leur prix élevé. Comme le montrera l'analyse, la production de ce nouveau format de VMO engendre de surcroît des coûts de production qui se répercutent sur leur prix et empêche la progression des volumes de production souhaité. En revanche, le prix plus élevé des minis VMO, qui arrivent sur le marché quelques années plus tard, n'a pas dissuadé sa consommation et augmente le volume de production.

Les prix des VMO pour les consommateurs sont difficiles à établir tant ils sont hétérogènes une fois dans les mains des distributeurs. Il s'agit là d'une conséquence directe du non-respect des prix par les affineurs qui pratiquent leurs propres prix en fonction de la demande des distributeurs lors de la période une. À ce titre, comme on le verra, les distributeurs respectent rarement les prix fixés par le comité du VMO. Cette situation change dès 1995, à la suite de la création de l'Organisation du VMO (OVMO). L'OVMO parvient à mieux coaliser les corps de

professions (intégration des producteurs de lait), dans un contexte, il ne faut pas l'oublier, de réorganisation de la politique agricole et de perte d'influence des associations de représentants des producteurs de lait. Ainsi plus unie, les usagers de la ressource peuvent mieux négocier le prix de vente du VMO aux consommateurs avec les distributeurs.

### ***L'évolution des effectifs de la filière***

Le nombre d'acteurs-usagers opérant dans le périmètre d'exploitation de la ressource est difficile à établir de manière précise. En revanche, les données disponibles montrent une tendance nette de la diminution des fromagers entre les années 1950 et les années 1980 (77 fromagers contre 46). On observe aussi la disparition puis la réapparition, vers la fin des années 1980, des fromagers-affineurs à la suite de la crise de la listeria. Ceci s'explique par la volonté des affineurs d'obtenir une réduction des risques sanitaires et des coûts de production. Il s'agit du phénomène dit « d'intégration verticale » des activités. Barjolle et Chappuis (2000 : 96) parlent de l'intégration des deux activités (fromager et affineur) dans les mêmes termes.

Lors de la période « faste » du VMO (1980-1987), l'effectif des affineurs reste stable, tandis que les fromagers vont et viennent dans le système ressourciel. À la suite de la crise, la profession des fromagers diminue drastiquement jusqu'en 1994. Soit ils sortent d'eux-mêmes du cercle des usagers intermédiaires reconnu par les gestionnaires de la ressource, soit ils intègrent l'activité d'affinage (Barjolle et Chappuis 2000 : 96). La profession des affineurs, la plus touchée par ces mutations, diminue de manière importante (trois à deux acteurs se partagent cette activité). L'arrivée de l'AOC est un vecteur de renouvellement sur le plan des effectifs d'usagers de la ressource, puisque l'ensemble des bénéficiaires enregistre de nouveaux « entrants »/opérateurs. Notons que les fromagers-affineurs se partagent entre 70% et 80% de la production de VMO alors que les affineurs détiennent le tiers ou le quart restant entre 1990 et 2010.

## 2. Les dimensions d'analyses lors de la période I

Avant la période I, le régime institutionnel encadrant la production, les usages et la gestion des systèmes ressourciels fromagers de faible importance économique est quasi inexistant. La régulation de la ressource VMO s'effectue sur le plan local. Les acteurs-gestionnaires de la production de vacherins tentent de se regrouper et de définir le périmètre des bénéficiaires à l'exploitation d'une ressource en devenir. Le droit d'appartenance au marché qui est en train de se mettre en place se précise avec la création d'un syndicat de laiterie dans la Vallée de Joux. Ce syndicat met en place en 1890 le premier dispositif de régulation de la production des vacherins, par le biais de l'apposition d'une marque ou de la raison sociale des fromageries sur les boîtes de vacherins. Par ailleurs, les contraintes de la production laitière imposent *de facto* une règle de production et de commercialisation selon laquelle le vacherin peut-être seulement produit de septembre à mars. Il sera gravé au sein du programme de mise en valeur du lait de l'UCPL lors des deux guerres et jusqu'à maintenant. Ce principe de commercialisation, initialement instaurer pour des raisons pratiques servira de guide à l'UCPL et à la Confédération pour réglementer le comportement des acteurs chargés de la production de vacherins lors de la Seconde Guerre mondiale.

### 2.1 Régimes institutionnels encadrant la production de fromages suisses

La monographie consacrée à l'analyse des composants fédéraux de ce que nous nous sommes proposés d'appeler un régime institutionnel de ressources agroalimentaires centrés sur les fromages (RIRA) nous a permis d'identifier deux régimes institutionnels (Tippenhauer 2014a) :

- Le premier encadre les sortes de fromage dites « de l'Union » (Emmental, Gruyère et Sbrinz). Il prévoit la régulation, sur le plan économique et qualitatif, de ces sortes et garantit leurs prix par la Confédération. Les quantités de production sont régulées et des droits de production sont attribués par l'organisme chargé du pilotage des sortes (l'USF) aux fromagers. Les affineurs prennent des quantités produites par les fromagers et les revendent aux acteurs de la distribution aux prix fixés par la Confédération. La Confédération garantit l'achat des surplus de stocks de ces sortes, lorsqu'il y a une diminution de la demande interne ou pour l'exportation. Ce régime est spécifié dès 1969 par la Loi fédérale sur la réglementation du marché fromager suisse (LRMF).
- Le second met en place un régime analogue, à ceci près que les prix des fromages ne sont pas garantis pour les fromagers et le surplus des stocks est à la charge, respectivement, des fromagers et des affineurs. L'UCPL complète ce second régime en validant des Conventions, des cahiers des charges, avec les acteurs chargés de la gestion de systèmes ressourciels fromagers n'appartenant pas à l'USF. Comme pour le premier régime, les producteurs de lait mettent à la disposition des fromagers des quantités de lait. Contrairement au premier régime, les fromagers doivent directement payer les producteurs de lait, ce qui réduit leur marge de manœuvre concernant l'anticipation de la demande de VMO. Par exemple, si la demande diminue en cours de saison, les fromagers et affineurs des sortes hors USF optent souvent pour une stratégie visant à brader les prix ou mettre en place des périodes d'actions promotionnelles des produits ; ceci ce fait souvent hors des périodes collectivement prévues par les représentants des membres des corps de profession au sein des organismes prévus pour piloter les systèmes ressourciels hors USF.

Dans les deux cas de figure, l'activité des producteurs de lait est strictement régulée. Les deux régimes seront spécifiés et complétés jusqu'à la fin de la planification des marchés agricoles en



1998. À la vue de ces éléments, la ressource du VMO s'insère dans le second régime institutionnel. Les fromagers et les affineurs de ce système évoluent par conséquent dans un cadre plus concurrentiel et moins régulé que les systèmes rattachés à l'USF. Aussi, les acteurs en charges de la gestion de la ressource VMO ne bénéficient pas de l'assise juridique de l'USF et doivent composer avec des acteurs aux intérêts beaucoup plus divergents. Les structures de pilotages du VMO se trouvent donc dans une position moins avantageuse quant à la garantie des services monétaires liés à la ressource. Lors de la période I, l'introduction du contingentement laitier en 1977 modifie les deux régimes institutionnels encadrant la production de fromages suisses (cf. Tippenhauer 2014a) ; ce nouvel instrument visant à limiter l'offre de lait en distribuant des quotas de production de lait se répercute sur les quantités de fromages à produire ; la production des seconds dépend de la quantité du lait à disposition des producteurs de lait.

## 2.2 La configuration locale des acteurs durant la période I

Deux constellations d'acteurs participent à la gestion de la ressource et en tirent différents types de services. La première constellation est principalement constituée d'acteurs locaux qui sont issus de la Vallée de Joux, le bassin historique à partir duquel a été créée la ressource. La seconde est constituée d'acteur romand, provenant des associations corporatistes du secteur laitier suisse. Nous considérons les acteurs de la première constellation comme étant membres du noyau dur et historique des créateurs du patrimoine fromager que représente le VMO.

Au sein de cette première constellation, nous dénombrons les acteurs suivants :

### *Les producteurs de lait*

Les producteurs de lait de la Vallée de Joux se regroupent historiquement sous des sociétés coopératives locales pour négocier ensemble la prise en charge de leur lait. Ces sociétés adhéreront toutes à des fédérations régionales. Cette stratégie d'organisation collective au niveau d'un ou de plusieurs villages autour de fédérations facilite les négociations d'accords-cadres pour la fixation de certaines clauses des contrats, notamment celles qui touchent au prix. Ces fédérations adhéreront à leur tour à l'UCPL.

Comme vu à la section 2.1, les producteurs de lait bénéficient de la garantie des prix du lait. La littérature historique sur le marché laitier stipule tantôt que le lait est payé en fonction de sa qualité bactériologique, tantôt en fonction de sa teneur en graisse. La régulation de la production laitière est tout spécialement spécifiée au cours de la mise en place de la Loi sur l'agriculture de 1951 et de toutes les décisions fédérales qui composent le régime laitier (cf. Tippenhauer 2014a). Les marges issues de l'exploitation d'une ressource, telle que le patrimoine fromager VMO, peuvent être considérées comme un revenu annexe. Dans le cadre de leur engagement au sein d'un système ressourciel fromager, les sociétés de laiteries passent des contrats avec les fromagers. Ces contrats sont d'une durée déterminée, généralement trois ans. Ils sont négociés collectivement par des délégués de fédérations ; leur forme de base fait référence à des éléments obligatoires, définis dans la Convention du VMO ou dans un texte de loi de portée plus générale, par exemple, dans le cadre de la politique laitière, les instructions de l'UCPL.

Les infrastructures des producteurs de lait génèrent des coûts d'entretien élevés. Les infrastructures ne sont pas mobilisables, rendant leur réaffectation difficile. Les entreprises laitières se trouvent dans des zones de montagne, où il existe peu d'alternatives au pâturage et à la production laitière. Les savoir-faire de production du lait nécessitent d'avoir une connaissance technique de précision pour tout ce qui touche à la qualité et à l'hygiène du lait.



### ***Les fromagers***

Les fromagers, principalement issus de la Vallée de Joux, fabriquent les vacherins. Ce corps de profession est à l'interface entre les producteurs de lait et les affineurs. Les premiers détiennent les moyens de production des fromagers, car les fromageries villageoises sont détenues par des sociétés de laiterie villageoises. Les fromagers ne possèdent donc pas leurs infrastructures de production. Ils sont locataires et sont rémunérés par la société de laiterie. Des contrats entre fromagers et affineurs structurent leurs relations. Dès l'avènement de la CVMO, ils sont négociés en son sein, ce qui permet de trouver plus facilement des accords. Le respect des engagements contractuels entre ces deux parties est plus difficile conformément à la structure institutionnelle libéralisée à cet échelon. Bien que les instances délibératives des acteurs du système ressourciel détiennent le pouvoir de réguler les prix et les quantités à travers la Convention, les fromagers négocient fréquemment et informellement, en face à face avec les affineurs, les termes des échanges informels.

Par la production de fromages, les fromagers dégagent une marge issue de leur vente. Cette marge dépend grandement des affineurs, qui sont situés à l'interface entre le reste des usagers de la ressource et le marché. Les fromagers sélectionnés par des producteurs de lait doivent trouver des partenaires affineurs afin d'écouler leurs stocks. Ce corps de profession intègre l'association vaudoise de fabricants de fromages au début des années 1950. Vers la fin des années 1980, la structure chargée de la gestion de la ressource permet l'entrée d'acteurs provenant du pied du Jura Vaudois.

La profession de fromager nécessite un apprentissage pour maîtriser les techniques de production et d'élaboration du produit ; le savoir-faire des fromagers est décisif pour la fabrication du VMO. La compréhension et l'appréhension des exigences sanitaires deviendront également des composantes décisives afin d'accéder au corps des fromagers. Les infrastructures en main des fromagers ne sont pas mobilisables ; ils peuvent, par contre, produire d'autres spécialités avec le même matériel. Souvent, dans le périmètre fonctionnel du VMO, il s'agit du Gruyère ou d'autres fromages à pâte molle.

### ***Les affineurs***

Les affineurs sont issus de la Vallée de Joux, ils ont pour mission d'amener à maturation les fromages. Ils doivent également posséder des compétences en gestions des stocks et des ventes et analyser la demande du marché pour passer des commandes aux fromagers. Au sein du périmètre du VMO, leurs partenaires considèrent qu'ils capturent une bonne partie de la plus-value générée par la vente des VMO. Ils créent l'AVMV, qui deviendra l'UVMV, afin de limiter le pouvoir des producteurs de lait qui se rallient aux grands acteurs du secteur laitier.

Les contrats entre les affineurs et les distributeurs ou grossistes n'existent pas. Les transactions s'effectuent par téléphone en fonction des besoins des distributeurs. Le VMO n'est pas d'un enjeu stratégique particulier pour ces derniers comme le sont les fromages de l'Union. Il ne s'agit que « d'un élément » dans un assortiment plus large de fromages. Leurs marges dépendent des distributeurs, qui achètent des VMO lorsqu'ils ont besoin de marchandise, souvent au jour le jour. Élément particulier au VMO, le climat augmente ses ventes : plus il fait froid, plus le fromage se vend. Cette caractéristique traditionnelle affecte les affineurs, notamment lorsqu'ils sont tenus de stocker et d'assumer un risque éventuel d'invendus, vu la propriété périssable du fromage.

### ***Les fromagers-affineurs***

Vers la fin des années 1980, certains affineurs ou fromagers décident d'intégrer leurs professions respectives. Cette stratégie a pour but de réduire les coûts de production du VMO et de faciliter le contrôle de la qualité des lots de VMO. D'aucuns disent qu'il s'agit d'une stratégie visant à capturer une partie des marges générées en diminuant une partie des contributions destinées au fonctionnement de la structure de gestion de la filière. Cette intégration verticale des deux activités

### ***La CVMO***

Ces trois corps de métiers tentent de réunir leurs intérêts, dès 1951, en fondant la Centrale du VMO (CVMO). L'histoire ne nous dira pas clairement si l'UCPL force sa création. Toutefois, la puissante organisation du secteur laitier arbitre les conflits entre les différents corps de profession autour de la plus-value générée par la production de VMO<sup>24</sup>. En théorie, cet acteur permet de mettre en place cette structure de coordination de l'action collective entre les différents corps de profession en charge du VMO. La CVMO, par le biais de la Commission réunissant différents représentants issus du secteur laitier suisse intéressés par la production de VMO, fixera les premières règles locales écrites et valables pour l'ensemble de la filière en 1951. Un gérant exécute les tâches confiées par la Commission, telles que la perception et la gestion des fonds et des contributions prélevés auprès des fabricants et des affineurs.

### ***Les acteurs du secteur laitier impliqué dans la gestion du VMO***

Les acteurs de la seconde constellation sont issus des associations corporatistes du secteur laitier suisse. La CVMO est dirigée par un ancien membre romand de la centrale de production de beurre (BUTYRA) jusqu'en 1958. Les producteurs de lait sont alors représentés par des délégués de fédérations régionales et de l'UCPL. La direction de l'UCPL, en plaçant ses représentants au sein des organisations de production de fromages suisses, garde le contrôle sur la réalisation du programme national d'utilisation rationnelle du lait. Les fromagers sont représentés par des délégués de l'Union suisse des acheteurs de lait (USAL) ainsi que par l'Association suisse des fabricants de fromages à pâte molle, qui deviendra la société suisse des fromages à pâte molle et mi-dure (SFPM). Les affineurs sont représentés par l'UVMV, unique société coopérative locale. Les affineurs de fromages ont éventuellement des relais régionaux ou nationaux par le biais des maisons de commerces qui officient pour l'USF. Les délégués du milieu corporatiste laitier siégeront jusqu'à la fin de la seconde période au sein de l'organisation de gestion de la ressource, qui deviendra une interprofession, dans le sillage du nouveau dispositif AOC.

### ***Constats***

Ces deux constellations formant la structure actorielle de la gouvernance du système ressourciel seront considérablement affectées par les crises sanitaires que nous décrivons plus bas (cf. encadré 1). En effet, il découlera de ces crises une redéfinition importante des droits d'accès au périmètre d'exploitation et de production. Ces nouveaux droits modifieront largement les règles d'appartenance : seuls les acteurs prêts à assumer des charges d'entretien élevées de la ressource, à savoir de nouvelles techniques et une meilleure maîtrise sanitaire du produit, pourront « rester » ou entrer dans le cercle des bénéficiaires. On constate que le très haut niveau d'exigence des nouvelles régulations a conduit à une désaffection des professionnels de la structure actorielle des usagers de la ressource (plus de deux tiers des effectifs de fromagers et affineurs). Ces derniers ne peuvent plus se hisser au niveau requis pour franchir la nouvelle « barrière » à l'entrée.

---

<sup>24</sup> Sans doute, a-t-elle comme objectif d'améliorer l'efficacité de la politique laitière. Pour ce faire, cet acteur puissant sur le plan national doit garder la main sur les circuits de commercialisation du lait au niveau local.

Surtout, l'ensemble des acteurs concernés par l'exploitation de la ressource VMO voit se profiler les acteurs politico-administratifs du secteur de la santé. L'Office fédéral de la santé publique (OFSP), la Station laitière Liebfeld, le chimiste cantonal vaudois et ses services prendront peu à peu le contrôle des leviers de la régulation des exigences sanitaires propres à l'exploitation de la ressource. Ce processus de prise du pouvoir par les acteurs de la santé s'étalera de la promulgation des nouvelles exigences hygiéniques des produits laitiers jusqu'à la fin des deux crises sanitaires. Depuis lors, les acteurs de la ressource VMO restent sous la haute surveillance du chimiste cantonal pour tout ce qui touche aux exigences sanitaires du VMO (entretien « chimiste cantonal »).

### 2.3. Principales rivalités entre les acteurs

Les rivalités entre les acteurs portent principalement sur les services monétaires. Elles sont surtout internes, puisqu'elles opposent des acteurs issus du bassin historique de production de VMO. Il s'agit là d'une composante qui transcende les trois périodes d'analyses. Ces rivalités émergent dans le sillage de la création du système ressourciel qu'est le VMO. L'accès aux services monétaires pose dès l'organisation collective du marché du VMO une contrainte, mais également une incitation à l'action des acteurs. Comment définir les droits de propriété, d'accès et d'usage de cette ressource émergente, comment les répartir et à qui les distribuer ? Telle sera la quête des acteurs, mais bien souvent des personnes, qui voudront prendre en charge l'organisation de la structure de gouvernance de la ressource. La lutte pour la définition des droits d'accès à l'exploitation de la ressource constitue toujours un aspect structurant pour les régulations actuelles.

La première forme de régulation à l'accès aux services monétaires s'opère par l'appartenance au bassin historique de la Vallée de Joux. C'est dans cet espace géographique que se trouve le savoir-faire, principalement en mains des fromagers et affineurs, et une partie des composants infrastructurels nécessaires à la création de services monétaires, tel que le bois d'épicéa de la forêt du Mont d'Or ou les sangles pour encercler les vacherins. Les règles d'appartenance dépendent donc grandement des connaissances pratiques et des règles encore imprécises de confection artisanale des vacherins.

#### *Rivalités sur la ressource jusqu'aux années 1950*

Dans l'ordre de l'organisation nationale du marché laitier suisse et des pénuries alimentaires d'après-guerres, les droits d'accès pour jouir du droit de produire des VMO et de profiter d'une partie de la plus-value générée par l'exploitation de la ressource sont délivrés par l'UCPL. La pratique a voulu qu'une période allant du début du mois de septembre jusqu'à la fin du mois de décembre soit établie. La définition du périmètre temporel est tout particulièrement structurante pour l'exploitation de la ressource. Cette règle de production crée artificiellement un état de rareté de la ressource. Cet état de rareté, comme le relatent les travaux de Rochat (1992), génère des rivalités toujours plus croissantes sur les services monétaires. Elles sont dues à la grande compétition à laquelle se livrent les acteurs locaux pour vendre plus dans des délais de production restreints. Cet auteur (Rochat 1992) remarque que les affineurs ont régulièrement tentés de se réserver une partie de la plus-value en s'organisant en marge et en contournant le régime institutionnel en voie de construction. Dans ce contexte, bien que les prix soient fixés par l'UCPL, ils ne sont pas respectés. L'UCPL semble identifier que le problème vienne de l'absence d'une structure regroupant tous les corps de profession (Rochat 1992).

A l'échelle du périmètre fonctionnel, la définition des droits d'accès et d'usage de la ressource, notamment la constitution de règles d'appartenance et d'exploitation, est inopérante. Le dilemme posé en termes de gestion durable de la ressource aux acteurs locaux découle du fait que les règles de fixation des prix et des quantités sont lacunaires et régulièrement contournées par les affineurs. Ces derniers ne respectent ni l'attribution faite des droits de production par la répartition de quotas de production de vacherin ni les prix fixés<sup>25</sup>.

Sur le plan national, le régime institutionnel de 1951 mis en œuvre à destination des fromages suisses qui ne sont pas la propriété de l'USF favorise aussi des comportements stratégiques et rivaux tels qu'on l'observe au sein de la filière du VMO : les fromages à pâtes molles ne sont pas prioritaires dans la mise en valeur du lait et l'absence de règles robustes en matière d'échanges des produits intermédiaires incite les acteurs-usagers de la ressource à contourner les prix fixés par la CVMO. Les affineurs fixent leurs propres prix afin de réduire les stocks de vacherins ou décident souvent de produire des quantités supérieures aux capacités d'absorption du marché.

### ***Création de la CVMO : tentative de résolution des conflits***

La création de la CVMO en 1951 peut être vue sous l'angle d'une tentative de résolution des conflits<sup>26</sup> entre acteurs et de régulation des rivalités internes sur les services monétaires. Une telle structure de gestion de la ressource semble alors constituée par l'UCPL afin d'offrir un espace de concertation et de coordination entre les différents corps de professions<sup>27</sup>. Cette structure permet également de mettre à disposition des médiateurs issus du secteur laitier afin d'atténuer les conflits en proposant différentes solutions. Il peut s'agir de modifications ponctuelles et flexibles, ou conçues pour durées, des règles de l'ARL. Cette stratégie poursuit l'objectif de la politique laitière et les intérêts des producteurs de lait.

Mais l'autodiscipline supposée suivre la validation par l'UCPL de la Convention du VMO n'est qu'une façade. Il semble que les affineurs de l'UVMV essayent de générer leurs propres règles et d'imposer leur propre périmètre d'exploitation de la ressource : des périodes de production plus étendues et des prix soumis aux mécanismes du marché. Cette stratégie de parasitage empêche l'ordre de marche que suivent les usagers-intermédiaires du Gruyère ou de l'Emmental plus disciplinées. Sans doute que la garantie des prix fixée à tous les échelons de la production de ces deux autres filières y est pour quelque chose. Rester dans les rangs paraît plus aisé, tant que la garantie des marges est assurée (entretien « acteur de la filière Gruyère »).

### ***Rivalités exacerbées par la distribution***

Nous considérons que l'accroissement tendanciel des rivalités portant sur les services monétaires est corrélé à l'attractivité grandissante des consommateurs pour les grandes surfaces des distributeurs. Ces derniers ont amélioré leurs moyens de conservation des stocks de denrées alimentaires ainsi que leur diffusion, dès la fin des années 1960 (environ 720 tonnes de VMO produit en 1969 contre 410 tonnes en 1950). Ce constat est encore plus marquant lors de la

---

<sup>25</sup> « C'était alors l'ère d'où étaient absentes les réglementations par trop poussées. On s'activait, on fabriquait et on vendait ainsi qu'on en avait envie ou plutôt comme on pouvait. La simple loi de l'offre et de la demande. Offre souvent supérieure à la demande. Qui faisait chuter les prix. Mais qu'importe. Restait la liberté. » (Rochat 1992 : 77).

<sup>26</sup> Nous faisons la séparation entre « inimitiés » historiques, qui persistent à ce jour entre familles ou villages, et, rivalités sur les services monétaires tant certains acteurs ne peuvent pas « se sentir ».

<sup>27</sup> L'introduction de la Convention du VMO de 1978 stipule que « l'UCPL et la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise, représentant les producteurs de lait d'une part, l'Association des fromagers du canton de Vaud, représentant les fromagers, et l'AVMV représentant les affineurs, d'autre part, adhérent, sous la forme d'une société simple, à la Convention suivante, fondée sur les décisions de l'assemblée des délégués du 27 octobre 1977 concernant les ventes de lait, le ravitaillement du pays en lait et l'utilisation du lait ».

décennie 70-80. La production dépasse les 1000 tonnes. La surexploitation des services monétaire se fait au détriment des charges supposées entretenir la ressource et, surtout, au détriment de la production de services sensoriels et symboliques satisfaisants :

- Les services sensoriels, renvoyant aux caractéristiques organoleptiques et gustatives des produits de la ressource, sont négligés<sup>28</sup> ; les rapports de gestion du gérant de la CVMO relatent souvent des problèmes de qualité gustative du VMO, qui seraient « trop gonflés », ou qui auraient un « taux trop élevé d'eau » (Rapport CVMO 1981); ceci a pour effet de générer un VMO dur au milieu et trop coulant à l'extérieur, ce qui constitue des défauts de fabrication majeurs ; régulièrement, des rapports produits par les acteurs de la distribution font les mêmes constats (Rapport CVMO 1981) ; souvent, les distributeurs demandent en échange des baisses de prix ou renvoient simplement la marchandise considérée comme impropre à la consommation sans indemniser l'affineur concerné ; on observe, aussi, que les usagers intermédiaires de la ressource (fromagers-affineurs et affineurs) sont souvent incités par les distributeurs à offrir plus de marchandise à un prix plus bas que celui fixé par la CVMO ;
- Les services symboliques, la réputation du produit, son image de marque, souffrent particulièrement auprès des distributeurs et des chimistes cantonaux ; la réputation « sanitaire » et « gustative » du produit baisse aussi ; le chimiste cantonal vaudois de l'époque signifie à la CVMO qu'il reçoit les doléances de ses collègues d'autres cantons suisses concernant la présence trop élevée de germes pathogènes dans les VMO, surtout après l'édiction de nouvelles normes d'hygiène (cf. encadré 1) ; les rapports techniques de la CVMO corroborent ces constats, les VMO contiennent, entre autres, trop de staphylocoques ;
- Les charges d'entretien de la ressource, les cotisations, mais aussi l'adaptation censée être effectuée par les acteurs-usagers de la ressource pour se hisser aux nouvelles normes sanitaires imposées par les distributeurs, sont régulièrement contestées par les acteurs bénéficiant d'un droit d'accès à l'exploitation de la ressource ; les cotisations sont considérées comme abusives et confiscatoires ; par ailleurs, le gérant de la CVMO n'a pas les moyens nécessaires pour contrôler l'ensemble de la production de la filière.

Ces rivalités, qui parviennent à rester connues des acteurs intéressés par la production de VMO, sont rendues publiques lorsque les acteurs politico-administratifs du secteur de la santé tentent de forcer les usagers de la ressource à respecter les normes de l'Ordonnance du 14 septembre 1981 sur les exigences hygiéniques et microbiologiques relatives aux denrées alimentaires (OEHM). Ce sont ces principales rivalités, et les conflits autour de leur résolution, qui amèneront les deux crises sanitaires (cf. encadré 1). Rivalités et crises ponctuent la fin de la première période, tandis que les régulations visant à les assainir chevaucheront la seconde période d'analyse.

#### **Encadré 1 : Du changement des normes d'hygiène aux crises sanitaires : ouverture d'un sous-cas au sein de la période 1**

L'encadré 1 suivant revient sur trois processus, vécus par les acteurs locaux comme des chocs externes, qui se succèdent et se recoupent ; ils seront particulièrement structurants pour le cas. Il convient d'éclairer ce sous-cas au sein de la période 1.

<sup>28</sup> Le gérant de l'époque a une posture délicate dans un climat tendu mais de succès sur le plan commercial. Il se prononce en faveur du « maintien de la qualité du produit au plus niveau » et qu'il ne faut pas « vouloir obstinément augmenter la quantité au détriment de la qualité » (Rapport de gestion 1981).

Au cours des années 80, la filière du VMO fait face à des ajustements en matière de normes sanitaires qui ont l'air de rien et les crises suivantes :

- *L'OEHM en 1981*. Les dispositions de l'ordonnance fixent de nouvelles valeurs limites en matière de présence d'agents pathogènes pour les denrées alimentaires ;
- *L'épisode des salmonelles en 1985*. Au cours de la saison 1985-1986, une épidémie de salmonelle touche un affineur de la filière (215 personnes tombent malades) ;
- *L'épidémie de listériose en 1987*. La filière du VMO est identifiée comme responsable de l'épidémie de listériose (plusieurs décès) ; la production est arrêtée une année après par le Conseil d'État vaudois sous les conseils des responsables de la santé publique.

### **Reconfigurations observées à l'issue de ces chocs externes**

Sur le plan de la configuration d'acteurs, l'arrivée de l'OEHM, un changement de paramètre de la politique de la sécurité alimentaire, a pour effets l'émergence d'une coalition de défenseurs<sup>29</sup> du VMO « authentique », qui presse le parlement fédéral de ne pas standardiser et dénaturer les produits de terroir et surtout le VMO. Il s'agit d'une coalition organisée autour de la défense des services sensoriels de la ressource<sup>30</sup>. Concrètement, elle est opposée à l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) chargé de la mise en œuvre de l'OEHM, dont elle parviendra dans un premier temps à retarder la concrétisation. Il apparaît alors de manière criante que le VMO produit à base de lait cru ne respecte pas les valeurs limites en agents pathogènes, rendant clair la nécessité de combler l'absence et les lacunes des règles d'exploitation et d'entretien (concernant les échanges et les circuits de production, ainsi que le matériel nécessaire à la fabrication et à l'affinage) avant la commercialisation de VMO.

Ce n'est que quelques années plus tard, à la suite de l'épidémie des salmonelles, que les services d'inspections cantonaux de l'hygiène montent en puissance, entraînant la défaite de la coalition des défenseurs du VMO. La CVMO décide de généraliser les principes de thermisation du lait<sup>31</sup> et de l'ensemencement renforcé avec des cultures lactiques<sup>32</sup> afin de garantir le respect des normes de l'OEHM.

Ces mesures ne suffisent toutefois pas à prévenir l'émergence, quelques années plus tard, d'une épidémie de listériose. À la suite de cette seconde crise, un arrangement est mis en place afin de relancer l'exploitation de la ressource ; il est piloté par différents acteurs politico-administratifs fédéraux et surtout cantonaux, mais laisse à la marge la CVMO. Ce nouvel arrangement fixe des mesures d'assainissement effectif des fromageries et des caves d'affinages, des mesures strictes d'hygiènes et leur application à tous les niveaux (producteurs de lait, fromagers, affineurs, distributeurs) et surtout un système d'autocontrôle intensif et de traçabilité de la production.

Du point de vue de la ressource, la mise en œuvre des deux principes (thermisation et ensemencement) et de ce nouvel ARL a eu des conséquences sur la définition même du VMO. Dans un premier temps, les qualités organoleptiques ont été modifiées en profondeurs selon les consommateurs amateurs de produits authentiques ; les services sensoriels sont touchés et la production baisse de 20% à la suite de l'épidémie de salmonelle entre les saisons 84-85 (plus de 1000 tonnes) et 85-86 (800 tonnes environ). Dans un deuxième temps, l'épidémie de listériose manque de mettre fin à l'existence de la ressource: la production chute à 366 tonnes (ou 432 selon les rapports de gestion de la CVMO) en 1988, la majorité des acteurs-usagers ne peut plus tirer de revenus et les services sensoriels ne peuvent plus être fournis. En clair, la ressource manque de cesser d'exister.

En résumé, il ressort de ces crises une augmentation de l'intervention étatique dans la gestion et la structure actorielle de gouvernance de la ressource, en particulier pour ce qui touche aux aspects sanitaires que les producteurs sont censés assurer pour entretenir l'existence de la ressource. Par conséquent, cette attitude proactive de l'État réduit le périmètre de la ressource et réserve un accès aux acteurs prêts à assumer les charges d'entretien. Vu sous un autre angle, les crises ont pour effets

<sup>29</sup> On peut dénombrer les acteurs suivants : producteurs de la filière, journalistes de la presse gastronomiques, grands cuisiniers basés en Suisse romande, Fédération romande des consommateurs et élus vaudois.

<sup>30</sup> Il est jugé que la typicité, les qualités gustatives d'un bon produit régional et naturel ne doivent pas être détruite.

<sup>31</sup> Principe qui permet théoriquement de détruire les germes pathogènes

<sup>32</sup> Principe qui permet de s'opposer au développement de germes dangereux en acidifiant plus rapidement la pâte.

une politique locale de réactivation de la ressource qui passe nécessairement par la réduction du cercle des ayants droit. Les crises créent une nouvelle catégorie d'acteurs mis à la marge. Aussi, d'une part l'État oblige les amateurs de cette spécialité à consommer un produit différent (la diversité des services sensoriels est réduite au profit de pratiques plus standardisées), d'autre part, il permet de stabiliser les rivalités concernant l'accès aux flux de bénéfices. Ces crises soudaines sont en définitive à l'origine d'une reconfiguration importante de l'ARL. Pas respecté et contourné par les acteurs locaux avant les crises, la modification des pratiques qui découlent de l'OEHM et des crises créent de nouvelles régulations. Désormais, par la présence et la surveillance renforcée des services cantonaux de l'hygiène, ainsi que l'application rigoureuse du plan d'autocontrôle, le comportement des acteurs est tout particulièrement modifié.

Ces derniers intérioriseront progressivement les normes d'hygiène entre la période I et II. Les acteurs du VMO travailleront désormais en taille réduite, mais de manière rigoureuse sur l'hygiène de production du lait et de fabrication du fromage, tout en mettant en place un système de traçabilité et d'alerte considéré encore aujourd'hui comme un modèle.

## 2.4. Les régulations locales

Les régulations locales mises en place lors de la première période répondent dans un premier temps aux tensions qui découlent des rivalités sur les services monétaires. Les critères suivants permettent de définir les règles locales basiques du jeu au sein de la Convention du VMO de 1951. D'une part, il y a les critères, qui resteront durables, de regroupement autour du noyau d'acteurs historiques: le critère d'appartenance territorial (la Vallée de Joux) et le critère d'appartenance à une profession (être producteur de lait, fromager, affineur) ; d'autres parts, il y a les critères relatifs à la capacité des acteurs à articuler savoir-faire et infrastructures de production. Ce devoir d'« ajustement » opéré par les fromagers et les affineurs entre les deux constituants de la ressource se traduit par des règles de production qui figurent dans un cahier des charges figurant en annexe de la Convention du VMO de 1951. On peut les retrouver dans différents textes<sup>33</sup>. Les producteurs de lait sont régis localement par les multiples instructions de l'UCPL et le régime de la politique laitière.

### 2.4.1 Règles procédurales

Pour rappel, le régime institutionnel de 1951 hors USF prévoit la création de conventions permettant la régulation des filières autres que celles de l'USF dans le respect des impératifs de la politique laitière<sup>34</sup>. La Convention du VMO fixe d'abord les acteurs habilités à participer à la gestion de la ressource. En ce sens, elle distribue les compétences et les tâches à la Commission du vacherin Mont-d'Or<sup>35</sup> (la Commission) et à son gérant. La Commission est composée d'un représentant romand issu de l'UCPL, de trois représentants de la fédération laitière régionale, d'un représentant de l'USAL, de trois membres de l'UVMV et de trois représentants de l'Association des fromagers du canton de Vaud<sup>36</sup>. Cette configuration interne à la structure de coordination de l'action collective des usagers se maintiendra jusqu'à l'avènement de l'OVMO. Les règles procédurales portant sur la composition de la commission

<sup>33</sup> Il s'agit, aussi triviale que cela puisse être, de la recette en mains des fromagers et des affineurs. Toutefois, le premier gérant de la CVMO effectua un travail sur la fabrication du VMO dès 1951, visant à « améliorer » la qualité du VMO. Travail qui permettra d'annexer la Convention.

<sup>34</sup> L'article 3 de la Convention du VMO de 1978 spécifie le cadre d'application de la convention : « les mesures prises par la Commission doivent être conformes aux décisions annuelles ou semestrielles de l'Assemblée des délégués de l'UCPL concernant les ventes de lait, le ravitaillement et l'utilisation du lait ». Voir la note 22 qui montre clairement l'importance accordée aux producteurs de lait et leurs délégués au sein de la CVMO.

<sup>35</sup> Nous supposons qu'elle dispose des compétences pour réguler les prix des VMO avant le début de la nouvelle saison, et que dans le cadre de la politique laitière, elles n'a aucun impact sur la régulation du prix du lait.

<sup>36</sup> Notons que la fédération régionale et sous la tutelle de l'UCPL et que l'association des fromagers vaudois et sous la tutelle de l'USAL ; les acteurs historiques sont donc en infériorité numérique.



et la qualité de ses membres peuvent être vues comme une tentative d'apaiser les conflits relatifs à la répartition de la plus-value entre chaque profession.

#### *2.4.2 Règles d'appartenance*

Trois modalités régulatrices d'accès à l'exploitation de la ressource se superposent dans le temps et coexisteront jusqu'à l'issue des crises sanitaires, voire de l'obtention de l'AOC. Ces modalités sont : le droit d'accès à l'aire géographique de production ; le droit d'accès à l'usage de la « réputation », la dénomination « vacherin Mont-d'Or » ; le droit d'accès à la production, par des contingents nominaux de production de VMO. L'avènement du dispositif AOC-IGP en 1997 permettra d'assembler les deux premières modalités régulatrices en une. La troisième verra l'édiction d'un règlement interne en 2005, seulement. Nous les détaillons ci-dessous :

##### *Aire géographique*

La lutte pour la définition des acteurs habilités à participer à l'exploitation de la ressource, à savoir le fait d'accéder physiquement à l'aire géographique, aboutit par la décision d'établir un périmètre formel, mais peu précis : le Jura et son pied (cf. annexe I « zone de production »). Informellement, les acteurs historiques ont à l'esprit la zone de production de la Vallée de Joux et ses villages, tels que ceux du Brassus, des Charbonnières, du Lieu, du Pont, de L'Orient.

##### *Usage de la dénomination*

Dès 1962, les règles d'appartenance s'affinent grâce à un élément issu du système régulateur (droit de la propriété intellectuelle) : l'arrivée de l'ODési de 1962, qui reprend des éléments de la Convention internationale de Stresa de 1951 à laquelle la Suisse est partie prenante, accorde un droit exclusif à l'usage d'une indication de provenance aux acteurs du VMO (cf. Tippenhauer 2014a). Sans grande force juridique, l'ODési<sup>37</sup> permet sur le plan formel de réserver l'usage exclusif de la dénomination « Vacherin Mont-d'Or » aux acteurs du Jura vaudois et à son pied. L'usage de la dénomination est octroyé dès le moment où le produit correspond à la définition inscrite dans l'ODési. Celle-ci sera complétée en 1981 par d'autres spécialités suisses, sans que cela affecte la ressource VMO. La Commission du VMO peut ainsi faire valoir les cas d'usages abusifs de sa dénomination par des acteurs hors du périmètre. Pour ce faire, elle doit s'adresser à l'acteur politico-administratif chargé de la mise en œuvre de l'ODési (en l'occurrence l'OFSP et pas l'OFAG, du fait que cette ordonnance soit rattachée au domaine de la politique de la santé et de la protection des consommateurs).

En 1974, un traité signé entre la France et la Suisse, portant sur la reconnaissance mutuelle des indications de provenance et des dénominations d'origines relatives, entre autres, à des denrées alimentaires, réserve l'usage de la dénomination « vacherin Mont d'Or » aux producteurs suisses ; les producteurs français peuvent utiliser la dénomination « Mont-d'Or » ou « vacherin du Hauts-Doubs ». L'enjeu relatif à cette reconnaissance est de taille puisque les deux spécialités ont de nombreuses similitudes. L'accord fragilisera les rapports entre les acteurs voisins, à une époque où le marché fromager français importe des VMO pour combler une partie de la demande de Mont-d'Or français<sup>38</sup>.

Avec le succès que connaît le VMO au début des années 1980, la Commission entreprend des démarches afin d'obtenir une marque collective. Depuis toujours, les gérants de la CVMO constatent la présence de copies du VMO sur le marché. Le juriste mandaté par la Commission recommande à cette dernière d'opter pour l'obtention d'une marque collective. Cet instrument issu du système régulateur de la propriété intellectuelle réserve l'usage de signes distinctifs à un

<sup>37</sup> Ordonnance édictée par l'OFSP dans le cadre de la politique de lutte contre les tromperies du consommateur.

<sup>38</sup> A cette époque, la filière française de Mont-d'Or a un volume inférieur au volume de la filière du VMO suisse.



groupement d'entreprises sous le contrôle d'un titulaire. La Commission, pour obtenir la marque collective et pouvoir distribuer des droits à l'usage de cette dernière, doit créer une association, ce qu'elle fait le 4 mars 1982 (Association du Vacherin Mont-d'Or ; AVMO). Pour enregistrer la marque collective « vacherin Mont-d'Or », la Commission doit fournir un règlement fixant les conditions d'usage de la marque et le nombre d'entreprises habilitées à l'utiliser à l'Office fédéral de la propriété intellectuelle (OFPI)<sup>39</sup>. Elle renforce ainsi le périmètre d'accessibilité à la ressource en rendant les règles d'appartenance plus sélectives.

#### *Droit de production*

La Convention de 1951 prévoit une série de droits et d'obligations spécifiant les modalités d'échanges des produits intermédiaires entre chaque échelon professionnel (du fromager à l'affineur) :

- Aux fromagers : la Commission délivre une autorisation aux fabricants. Les autorisations de fabrication sont « accordées aux fabricants dont l'exploitation est située à l'intérieur de l'aire géographique propre à la fabrication du VMO, dont les connaissances techniques et les installations permettent une telle fabrication » (art 11 de la Convention ; cf. annexe III)<sup>40</sup>. À partir de 1977, à la suite de l'entrée en vigueur du contingentement laitier, les autorisations de fabrication sont accordées sous forme de contingents aux fabricants. Les fromagers s'engagent à livrer la totalité de sa marchandise, à son affineur attitré, au prix fixé par la Commission (art. 11 de la Convention de 1978 ; annexe III) ;
- Aux affineurs : les affineurs reçoivent des autorisations tant qu'il y a des fromages disponibles. Dès 1977, les autorisations peuvent être obtenues tant que des contingents de fromages sont disponibles (art. 12 de la Convention ; annexe III) ; la Convention précise que les autorisations sont conditionnées aux connaissances et aux installations adéquates que doivent avoir les affineurs ; les affineurs admis par la Commission reçoivent un contingent d'affinage correspondant à la production totale d'un ou plusieurs fabricants qui leur sont attribués. Les affineurs passent des contrats avec les fabricants attitrés par lesquels ils s'engagent à prendre en charge la totalité de la production et à payer les prix fixés par la Commission.

Les crises sanitaires permettront d'éclairer les échanges informels, proscrits par la Convention de 1978, de lots de VMO entre affineurs. Les services d'hygiène du canton de Vaud ont compris qu'en fonction de la demande des distributeurs et en situation de rupture de stock, les affineurs appellent leurs collègues et s'échangent des lots non répertoriés dans des conditions de transports peu acceptables (entretien « gérant IPVMO » et « affineurs »). Ces échanges s'opèrent en dépit du fait que la Commission du VMO a mis en place des contrats-cadres à destination des fromagers et des affineurs ; le contrat régle, en théorie, les conditions de commercialisation, telles que le prix et la quantité des vacherins. Par le même biais, la CVMO réduit les coûts en investissement personnel de ses membres. Autrement dit, elle permet de réduire les charges d'entretien de la ressource. Avec l'entrée en vigueur du contingentement laitier en 1977, les quantités de production de VMO sont déterminées par les quantités limitées de lait en mains des producteurs de lait. L'évolution de la production de VMO n'indique aucun impact lié à l'introduction de cet instrument.

---

<sup>39</sup> Dans la perspective libérale du droit suisse des marques, le règlement de la marque collective ne peut pas monopoliser des caractéristiques qualitatives, liées au mode de production ou à son lieu ni fixer une désignation ou un prix des produits (art. 24 ; LPM).

<sup>40</sup> N'ayant pas la Convention de 1951, nous supposons que le terme « contingent », et ce qu'il implique en termes d'instrument de régulation économique de la production laitière, ne figurait pas dans les premières versions de la Convention du VMO.

### 2.4.3 Règles d'exploitation et d'entretien

L'état de la ressource désirable à atteindre est spécifié dans cette même Convention du VMO. Dans un premier temps, cet « état » de la ressource est alors celui qui permet une rationalisation efficace du lait permettant de générer des services monétaires abondants - « durables » - pour l'ensemble des acteurs habilité à l'exploiter<sup>41</sup>. L'ARL que constitue en partie la convention vise essentiellement à définir, à répartir et à réserver des droits sur les services monétaires entre les ayants droit reconnus par la Commission (cf. règles d'appartenance ci-dessus). Pour autant que les producteurs obtiennent la garantie du prix du lait

En revanche, la Convention de 1951, dans la logique d'efficacité visée par la politique laitière, ne régle pas concrètement la qualité - gustative et sanitaire - requise pour un VMO. Elle régle prioritairement les prix des produits, la période de vente et les périodes d'actions-promotions. La régulation des périodes promotionnelles permet aux acteurs ayant accumulé trop de stock de marchandises de l'écouler à un prix réduit aux distributeurs. Cette opération fera l'objet d'une aide financière de la part de l'OFAG et de l'UCPL jusqu'au milieu de la seconde période<sup>42</sup> (Rapport CVMO 1980). Les gérants consécutifs de la CVMO voient dans les actions promotionnelles un problème : des prix trop bas risquent de banaliser le produit et de détériorer son « image de marque » (ibid.).

L'ARL n'empêche pas la surexploitation des services monétaires qui se fait au détriment des charges d'entretien. Dans une certaine mesure, il péjore même la mise à disposition des services sensoriels auprès des consommateurs. Du moins, c'est le constat qui est fait par le gérant de l'époque. La Commission décide ainsi d'annexer la Convention en tentant de définir de manière plus rigoureuse ce à quoi doit correspondre le VMO (cf. annexe I) en 1964. Trois ans plus tard, la commission complète de nouveau la Convention en y inscrivant un *Règlement concernant le contrôle de la qualité du vacherin Mont-d'Or de 1967* (cf. annexe II).

Dès lors, une meilleure définition de la qualité du produit contraint les fromagers et les affineurs à réactualiser leur savoir-faire de production ou à le spécifier ; la Commission du VMO doit pouvoir ancrer cette définition dans « l'habitus » de ces deux professions. L'adjonction du règlement de 1967 va dans ce sens : pour atteindre une production de qualité, les règles d'entretien doivent inciter les fromagers et les affineurs à « produire mieux ». Les concepteurs du règlement décident de contrôler la qualité par la taxation des lots de VMO, afin de trier les bons producteurs, de récompenser les « bons » VMO et de déclasser les « moins bons ». Les fromagers qui respectent les normes de qualités voient leur production estampillée « première qualité » ou « premier choix ». Les acteurs qui « jouent le jeu » peuvent ainsi différencier leur production de celle des autres (cf. annexe II art. 12). La qualité ainsi jugée dépend alors de l'articulation imposée des composants de la ressource qui s'expriment dans sa méthode de fabrication (cf. encadré 2) et du savoir-faire du taxateur qui sanctionne les lots.

Le contrôle de la qualité s'effectue trois fois par saison (cf. annexe II : art. 12 « Appréciation de la qualité »). Des échantillons sont prélevés et analysés par un laboratoire cantonal expert dans le secteur laitier. Les contrôles portent sur la vérification des teneurs requises en eau (57.5%) et en graisse dans le résidu sec (50%)<sup>43</sup>. En fonction des teneurs, des déductions sur les prix sont faites aux fabricants<sup>44</sup>. Ces déductions ne refroidiront pas le désir des acteurs de la

<sup>41</sup> « Reconnaissant la nécessité :

a) de sauvegarder les intérêts des fromageries spécialisées dans la fabrication saisonnière du VMO ;  
b) de maintenir et de développer cette spécialité de fromage par l'amélioration constante des conditions de fabrication, d'affinage et de vente, ainsi que par une judicieuse propagande ; [...] ».

<sup>42</sup> La réduction atteint souvent 3.- par kg la compensation de l'OFAG et de l'UCPL s'élève à un 2.- par kg.

<sup>43</sup> La teneur en eau et en matière grasse sont des indicateurs de la bonne qualité à atteindre pour les fromages à pâte molle.

<sup>44</sup> Les sanctions pour « insuffisance » ne font pas peur aux fabricants (19° et 23° rapports de gestion de la CVMO 1970 ; 1974).

filière d'accroître les rendements de production, qui seront stoppés net par la crise des listeria. En ce sens, la régulation de l'offre des VMO par le durcissement des normes qualitatives échoue.

À la suite des crises (cf. encadré 1), l'ARL mis en place par les acteurs politico-administratifs de la santé, fixe des mesures d'assainissement effectives des fromageries et des caves d'affinages, des mesures strictes d'hygiène et leur application à tous les niveaux de production, et surtout, un système d'autocontrôle intensif et de traçabilité de la production.

#### Encadré 2: Règles de production du VMO vers le milieu des années 1980

Les règles de la production du VMO figurent dès 1951 dans un travail effectué par le premier gérant de la CVMO (cf. note 27). Nous nous référons aux travaux de Gaillard (1982, cité dans Rochat 1992 :89) pour avoir une vue des étapes nécessaires à la confection du VMO, impliquant les trois corps de professions :

- Production laitière :

De la ferme laitière, les producteurs de lait amènent le lait encore chaud peu après la traite.

- Fromager-Fromager/Affineurs :

Le fromager doit connaître son « lait » fraîchement acquis : il en dépend son rendement technique en fromagerie (quantité de fromage produite à partir du lait). Le rendement technique en fromagerie dépend du taux protéique du lait. Toute augmentation du taux protéique est favorable au rendement fromager. Le taux protéique dépend de l'affouragement du bétail, de la génétique des vaches, transport du lait, refroidissement. Le fromager sera attentif au lait qu'il reçoit et doit surveiller ces aspects afin d'ajuster certaines étapes lors de la fabrication des vacherins.

Une fois arrivé dans la fromagerie, le lait est filtré dans un pèse-lait et mis en chaudière, où se trouve le lait de la veille refroidi. Après la crise des salmonelles, il sera et est toujours thermisé (le lait est chauffé entre 58° et 67°) dans ce même laps de temps. Il est ensuite préchauffé, environ 25 min, avec emprésurage, adjonction d'eau dans le lait - le soir ou le matin - afin de limiter l'acidification du lait. Afin d'être conforme aux normes de l'OEHM et à la suite des salmonelles vient l'ensemencement en cultures : les cultures lactiques, des bactéries « nobles », sont fournies dès 1980 par la CVMO qui les cultive afin de favoriser les streptocoques qui participent à l'acidification primaire du lait de fabrication par la lutte contre les staphylocoques et les coliformes (des bactéries nuisibles à la santé si elles sont présentes en trop grandes quantités.). Les cultures sont préparées tous les deux jours par le fromager. Le lait est mis en cuve, emprésuré, et il est amené jusqu'à coagulation ou « mise en caille » pendant 25 minutes.

Le coagulum obtenu après emprésurage est découpé avec le tranche-caillé. C'est une opération délicate, car le grain ne doit pas se casser. Cette opération est déterminante dans la présence du taux d'eau nécessaire pour faire un bon vacherin. Chaque fromager décide donc du grain qu'il veut selon ses objectifs. La main de l'homme est « irremplaçable » de même que le coup-d'œil du fromager. Le petit lait résiduel dans la cuve est ensuite pompé, puis le caillé est mis en moule. Autrefois fait avec la toile, aujourd'hui avec le sceau ou une pompe, cette opération doit être faite vite afin d'assurer une bonne homogénéité du caillé dans les moules. Le caillé de surface fournit une pâte moins épurée, il sert à la fabrication des petits VMO et le caillé du fond, plus épuré, sert aux gros vacherins.

Vient ensuite le « sanglage », opération qui consiste à couper le caillé en tranche définissant par leurs épaisseurs les « petits » ou les « grands » VMO puis à le sangler. Il s'agit là de cercler les vacherins d'une bande d'écorce de sapin ramollie dans l'eau, avec cuisson au préalable à la suite des nouvelles

réglations sanitaires. La sangle tenait auparavant, grâce à un chevron, depuis 1960, grâce à un élastique (par souci de réduire la pénibilité du travail du fromager).

Le pressage vient ensuite, opération qui durait autrefois de 16h à 24h, est dans les années 80 passées de 3h à 7h environ. Cette opération confère au vacherin sa forme aplatie. Auparavant, cette opération se déroulait sur des planches en bois, actuellement sur des planches en plastique. Le fromager, après, découpe les rognures (surplus de matière) situées en circonférence. Vient le salage du vacherin, en cuve, dans le bain de sel, de 1h30 à 3h, afin d'acidifier le fromage et de lutter contre le développement de germes pathogènes. Le fromage est ensuite entreposé dans une température de 8° à 20°.

Un vacherin mal fabriqué au sortir de la cuve, ses caractéristiques essentielles sont établies et il n'est plus possible de revenir dessus, peu importe les soins qu'il recevra par l'affineur.

- Les affineurs :

Ces derniers viennent chercher les lots de vacherins pour être déposés sur des planches en bois rectangulaire. Ils affinent les fromages en cave sur des planches d'épicéa ; les fromages sont retournés et frottés quotidiennement avec de l'eau salée. L'affinage dure 21 jours minimum et se termine dans la boîte d'épicéa, de diamètre légèrement inférieur à celui du fromage, ce qui donne au fromage une croûte plissée

## 2.5 L'État de la ressource

La ressource qui se construit dans le périmètre (et au-delà) du bassin de la Vallée de Joux est censée fournir une large palette de services. Nous avons souligné d'emblée que, même s'il n'est pas précisément quantifiable, mais empiriquement observable, le « volume » de production et de prélèvements des services monétaires est au centre des préoccupations des usagers intermédiaires de la ressource. Le périmètre temporel d'exploitation de la ressource générant de la rareté confère à cette dernière une certaine attractivité. Les acteurs en charge de la gestion de la ressource, la Commission du VMO et le gérant de la CVMO, tentent à plusieurs reprises d'opérer une réarticulation des constituants de la ressource afin de ne pas négliger la fourniture d'autres services (par ex. sensoriels, la consistance équilibrée de la pâte du fromage, le taux d'eau ou de gras du fromage, son goût léger de tanin, en somme, l'expression du terroir du VMO).

Les règles de production, telles que décrites dans l'encadré 2, articulent théoriquement les composants savoir-faire et infrastructures de production de la ressource afin d'entretenir la production de services sensoriels. Cependant, cette articulation implique, selon les acteurs locaux, des coûts de production trop élevés. Il s'en suit une perte de qualité, car il réside une trop grande inégalité d'un lot de VMO à l'autre en matière de goût et d'agents pathogènes. Cette variabilité qualitative ne semble pas poser problème aux consommateurs « amateurs » de produits de terroir. Sans doute, n'est-elle pas encore perçue par ses derniers. L'introduction de l'OEHM coalisera même une frange d'irréductibles amateurs de produits du terroir authentiques qui parviendra à faire remonter jusqu'au parlement fédéral leur revendication en 1986 (Interpellation Reymond 86.978 au Conseil des Etat).

Le resserrement des normes qualitatives introduit par l'OEHM induit une nouvelle articulation des constituants de la ressource. L'introduction des techniques de thermisation du lait et de réensemencement est censée orienter la ressource vers la fourniture d'un produit sûr. Or, la maîtrise de ces nouvelles techniques par les acteurs locaux et d'abord lacunaires et, elle a un effet négatif sur le goût. Il en ressort une perte de services sensoriels par la standardisation du goût du fromage ainsi que des problèmes de texture. La production de VMO allant de 1981 à

l'issue des crises sanitaires en 1988 sera jugée comme étant moins typée et ayant perdu l'expression du terroir.

Le cas de l'introduction de nouvelles normes sanitaires est intéressant à plus d'un titre : il permet d'illustrer en creux le fait que les services sensoriels (goût stable) et symboliques (fromage sûr du point de vue bactériologique) doivent désormais être fournis par la ressource pour mieux développer le volume des services monétaires. Le VMO est à cette époque un fromage prisé par les Suisses romands et certaines firmes d'exportation. Mais avec l'introduction des techniques permettant de respecter les normes de l'OEHM, les acteurs locaux craignent qu'une standardisation exigée par une législation trop sévère, et surtout différente de celle de l'étranger, mène à la mévente.

Indépendamment des oppositions entre les deux constellations actuelles présentées ci-dessus, l'importance particulière de certains services, en l'occurrence les services monétaires jusqu'aux crises est très déterminante. Ces services monétaires constituent le moteur de leur action dans la constitution de leurs propres règles locales du jeu ou de leur contournement. Ainsi les crises, qui peuvent relever du détail à l'échelle du marché fromager suisse, illustrent toutes les difficultés que les acteurs politico-administratifs de la santé rencontrent : la construction de la légitimité d'un produit satisfaisant du point de vue sanitaire (sans risques pour les consommateurs) est le produit d'un travail collectif, et, forcément politique de longue durée, dans un contexte de friction entre secteur agricole et secteur de la santé.

## 2.6 Bilan du point de vue des dimensions d'analyses période I :

Le régime institutionnel mis en place à destination des fromages hors USF, comme vu, laisse beaucoup de marge de manœuvre aux acteurs locaux afin d'écrire leurs règles du jeu. Dans les termes du programme de recherche sur les Régimes institutionnels de ressources (RIR), le régime hors USF fait état d'une étendue faible et surtout, d'une cohérence faible. En effet, le régime observable pour la période I révèle une faible coordination au sein des composants issus des politiques publiques (politique agricole vs politique de la santé) et des composants issus du système régulateur<sup>45</sup> (fragmentation des normes dans différents corpus) et entre les politiques publiques et le système régulateur. En somme, les acteurs locaux ont carte blanche, par le biais du système des Conventions, pour décider du sort de la ressource.

Le contournement des contrats écrits et des différentes règles locales entre fromagers et affineurs constitue la tendance la plus structurante pour le cas de la ressource VMO lors de la période I. Alors que planent des structures corporatistes au-dessus de la structure actoriale locale, certains acteurs parviennent à mettre en place des stratégies de contournement des règles du jeu qui mèneront la ressource à sa disparition momentanée, notamment à la suite des crises. Ce climat de défiance vis-à-vis des règles est propre à la structure historique des conflits qui opposent la communauté des acteurs historiques de la Vallée de Joux aux associations corporatistes du secteur laitier placées dans l'organigramme de la Commission du VMO. Les stratégies de contournement s'institutionnalisent presque, puisqu'elles sont renforcées par les acteurs de la distribution ; ces derniers n'ont en effet aucun intérêt à rendre plus robustes leurs droits d'accès à l'exploitation de la ressource dans la perspective de prélever le plus possible des services monétaires, vu la rareté de la production de VMO dans l'année (cf. la saisonnalité du VMO). En clair le régime est lacunaire, certains acteurs tentent de le compléter, mais en vain, vu les dilemmes d'action collective.

---

<sup>45</sup> Notons simplement l'absence d'une législation relative aux signes distinctifs des produits agricoles.

Par ailleurs, l'expansion du périmètre d'exploitation que connaît la ressource, par l'accroissement des rendements de production, ne pousse pas les acteurs à la loyauté et au respect des règles. En effets, les acteurs producteurs de la ressource VMO dérogent aux règles et aux contrats écrits pour un gain monétaire à court terme<sup>46</sup>. La faible étendue des règles de la qualité et la faible capacité de contrôle de la CVMO ne permettent pas d'inverser la tendance. Il y a donc absence de soumission des membres aux règles du groupe conjugué à une incapacité à produire des règles permettant de garantir un usage durable de la ressource. Il faut attendre que des crises surviennent pour que les acteurs intériorisent définitivement les normes de la qualité des VMO. L'autodiscipline voulue par les associations corporatistes du secteur laitier s'imposera par la crainte d'une récurrence de contamination.

Finalement, le respect des normes sanitaires réduit drastiquement le périmètre des acteurs habilités à participer à l'exploitation de la ressource. Les producteurs « amateurs » sont exclus par les coûts de production du produit devenus trop élevés. L'accès aux services monétaires s'opère désormais par l'obligation de fournir des services symboliques tels que l'obligation de garantir un produit « bactériologiquement » sûr aux consommateurs. C'est dans ce contexte que prend appui la nouvelle trajectoire du cas du VMO, peu avant la période de réorientation de la politique agricole.

Sur un plan plus général, la constitution quasi forcée d'une structure délibérative et décisionnelle dans les années 1950 de gestion de la ressource VMO) ne permet pas d'aboutir à la mise en œuvre des objectifs de la politique laitière. Dit autrement, cette structure (CVMO, Commission du VMO), ne facilite pas totalement la modification des comportements dans la direction visée par la politique. Sans doute que les acteurs locaux ont, un peu trop à cœur de gérer un « bien de club ». Le travail de « traduction » de la politique laitière échoue, car cette dernière est détournée et appropriée dans un sens opposé (Nahrath et al. 2012 : 44).

---

<sup>46</sup> Acheter des lots de vacherins à un collègue en dehors des quantités fixés par la Commission si un distributeur en fait la demande, afin de tirer des services monétaires de la ressource.

### 3. Les dimensions d'analyses lors de la période II

Le cas de la ressource VMO, au sortir de ses crises sanitaires, entre dans une période de mutation de la politique agricole : la réforme entreprise prévoit un renversement des régulations sectorielles. Il s'agit là d'un « choc externe » de grande intensité qui s'amorce en 1992, à la suite du 7<sup>e</sup> *Rapport agricole*. Ce document fondateur fait l'état des lieux du secteur agricole et pose les jalons de sa réorientation à laquelle seront soumis presque tous les acteurs du secteur agricole. La première mesure symbolique prise par la Confédération consiste à créer une base légale pour l'octroi de paiements directs. En outre, la politique des prix est séparée de celle des revenus, ces derniers n'étant plus garantis par des prix couvrant les frais de production.

Ces mesures concernent essentiellement les producteurs de lait, indirectement les fromagers et affineurs soit les acteurs-usagers de la ressource VMO, ces derniers ayant déjà évolué dans un marché semi-libéralisé. La protection douanière constitue un instrument non négligeable qui a, entre autres, permis à ces usagers intermédiaires de ne pas voir le périmètre de consommation des biens tangibles « inondé » par des vacherins français, par exemple. Les engagements pris par la Suisse dans la lignée des accords du GATT entraînent un abaissement de la protection douanière dès 1995. Ses préoccupations intéresseront peu à peu les acteurs du VMO.

#### 3.1 Régime institutionnel de ressources agroalimentaires centré sur la production de fromages suisses

Le régime institutionnel USF vacille dès les premières réformes de la politique agricole suisse. Il est prévu que la Confédération n'intervient plus dans le fonctionnement des marchés laitier et fromager. Comme le montre Boisseaux (2012 : 132ss), des coalitions régionales inédites<sup>47</sup> surgissent à cette même époque afin de créer un cadre institutionnel permettant d'amortir les effets des réformes prévues. Sur le plan fédéral, la stratégie consiste à implanter le plus rapidement possible le dispositif AOC-IGP nouvellement entré en vigueur dans l'UE (Règlement CEE n° 2081/92 du 14 juillet 1992). Le calendrier de la réforme prévoit la suppression de l'opérateur historique de gestion des sortes de l'Union, l'USF en 1999, tandis que l'UCPL et l'USAL perdent leurs compétences de régulateurs du secteur laitier. Ces changements actent la fin du régime institutionnel de l'USF et du régime hors USF.

L'avènement du dispositif AOC<sup>48</sup> vers la fin de la deuxième période permet de créer un régime institutionnel unifiant en une seule réglementation les modalités de régulation de l'appartenance (accès géographique et droit collectif à l'usage de la dénomination, excepté le droit de production) pour accéder à l'exploitation de produits agricoles aux potentiels en matière de plus-value forts. Ce nouveau régime qui recombine différents éléments issus des politiques publiques (agricole, santé, développement régional) et du système régulaif (réunification de différents instruments permettant la distinction des produits), n'opère aucune distinction entre les différents systèmes ressourciels agroalimentaires. Les systèmes ressourciels du Gruyère, du Sbrinz, de la Tête de Moine, du VMO, du Raclette du Valais, mais aussi des systèmes ressourciels de spécialités carnées, pâtisseries et de spiritueux peuvent recourir à la protection de leur dénomination.

Le dispositif s'appuie sur des règles spécifiques et formelles (Ordonnance sur les AOC et les IGP de 1997 RS 910.12 ; cf. Tippenhauer 2014a), ainsi que des lignes directrices figurant dans

<sup>47</sup> Professionnels du secteur agricole, élus locaux, chefs des services cantonaux de l'agriculture et Conseillers d'Etats (Boisseaux 2012 : 124ss).

<sup>48</sup> Les jeux d'acteurs nationaux, relatifs à la construction de ce dispositif, portaient principalement sur l'Office fédérale supposé porter un tel projet. Un bras de fer s'est engagé entre l'OFPI et l'OFAG. C'est finalement l'OFAG qui l'emporte. L'ordonnance de 1997 se fonde sur la modification de la base légale de la politique agricole qui a lieu le 21 juin 1996.



un guide<sup>49</sup> (*Guide pour le dépôt d'une AOC ou d'une IGP* ; Guide OFAG 2001). Ces règles régissent les conditions « d'entrée » dans le régime permettant de protéger un produit agroalimentaire. Brièvement, les acteurs responsables de l'exploitation d'une ressource de ce type doivent administrer la preuve "discursive et analytique d'un « lien au terroir » constamment réactualisé par des pratiques concrètes" (Boisseaux 2012 : 48 ; emphases dans l'originale). Ces pratiques doivent être fixées dans un cahier des charges établi pour chaque patrimoine. Il pose explicitement ce qui est interdit ou obligatoire à tous les stades de la fabrication. Ces règles imposent des prescriptions techniques spécifiques pour chaque catégorie de ressources. Pour les fromages à pâte dure ou mi-dure, l'utilisation exclusive du lait cru, des fourrages locaux, le délai rapide de travail du lait, une durée d'affinage minimale, etc. *Last but not least*, les règles définissent la zone où va se dérouler les étapes de la production et de la maturation des produits.

Ces règles transversales offrent l'opportunité aux structures chargées du pilotage des usages d'une ressource de définir les règles d'appartenance au périmètre d'exploitation de la ressource, les règles de production, d'exploitation et d'entretien de la ressource, ainsi que les règles d'arbitrage des conflits et des rivalités portant sur la ressource. L'obtention du droit de gestion de la dénomination nécessite une procédure administrative qui concrètement se traduit par la validation de l'OFAG du cahier des charges. Un ou des acteurs chargés de gérer les usages de la ressource distribue selon des modalités qu'il reste à fixer des droits d'usages de la dénomination aux différents opérateurs de chaque corps professionnel.

En tant que telles, toutes ces conditions d'obtention à la propriété puis à la gestion d'une AOC constituent des points de conflits sur lesquels les acteurs vont devoir s'entendre. Retenons que ce nouveau régime semble se fonder sur l'équation « ressource » suivante : les acteurs-usagers d'une ressource agroalimentaire pourront continuer à générer des services monétaires, puis les prélever pour autant qu'ils suivent des prescriptions qualitatives exigeantes, et, qu'ils mettent des services sensoriels et symboliques à disposition des usagers (des consommateurs surtout) de la ressource.

### 3.2 La configuration des acteurs durant la période II

#### ***Les producteurs de lait***

Au cours de la seconde période, la configuration d'acteurs-usagers de la ressource VMO évolue de manière stable. Les producteurs de lait qui ont historiquement livré du lait aux fromageries de VMO tenteront de maintenir leurs avantages (« un bon prix du lait » ; entretien « producteur de lait ») au sein de la configuration locale d'acteurs. En revanche, ces derniers doivent apprendre à s'affranchir de leur fédération régionale (entretien « Président IPVMO »).

#### ***Fromagers - affineurs***

Le reste des professions - fromagers et affineurs - connaît déjà les impératifs du libre marché. Les structures organisationnelles propres aux deux autres professions n'évoluent guère lors de la seconde période. Les principales sources de mésententes au sein de ces deux professions concernent le poids économique des acteurs de la plaine inclus vers la fin des années 1970. Diverses initiatives seront prises par certains acteurs historiques afin de les exclure du droit à l'usage de la dénomination géographique. L'arrivée de concurrents étrangers qui imposent des fromages à pâte molle beaucoup plus facile à consommer parmi les étals des distributeurs, à la

---

<sup>49</sup> Bien que le guide soit publié pour la première fois en 2001, certaines lignes directrices pour la production laitière obligent, par exemple, les fromagers à ce fournir en lait de non-ensilage. Ce principe n'a pourtant pas de base légale. Nous y reviendrons. Notons que ces principes apparaissent dans le cadre du projet d'ordonnances concernant la désignation des produits agricoles mis en consultation dès 1996.



suite des accords du GATT, va obliger ces deux corps de professions à opérer des adaptations du VMO : par exemple, produire des demi-VMO ou des « minis » VMO.

### ***L'Organisation du Vacherin Mont-d'Or (future Interprofession du VMO ; IPVMO)***

La création de l'organisation du VMO (OVMO) permettra une meilleure inclusion au sein de la structure de gestion collective de la ressource des producteurs de lait au cours de l'année 1995 (Rapport de la CVMO 1995-96). Ils obtiennent le droit d'être directement représentés par des membres actifs dans l'exploitation de la ressource - et non plus des représentants de fédérations laitières - au sein des instances délibératives de l'OVMO. L'OVMO détient une instance délibérative, comme lors de la période I, l'assemblée des délégués, et une instance exécutive, le comité de l'AVMO. Un gérant est toujours en fonction afin d'exécuter, entre autres, les tâches de collectes des contributions auprès des différents corps de professions et des contrôles qualité de la production.

Dans le cadre du régime des AOC, il est reconnu comme étant important que toutes les professions puissent ensemble coordonner l'action collective, notamment du point de vue des usages de la ressource (entretien « Président IPVMO » et « gérant IPVMO » ; cf. section 4.1). Pour les dirigeants de l'OVMO, le regroupement autour de l'OVMO permet de mieux négocier les prix de vente des produits finis face aux distributeurs (entretien « Président IPVMO »). La structure de gestion se renforcera encore plus dès la création de l'IPVMO le 5 octobre 1998.

La suppression des tâches publiques de l'UCPL, qui devient la Fédération suisse des producteurs de lait (FPSL) au cours de la troisième période (1998) ne met cependant pas fin à son emprise sur la ressource VMO. Cette nouvelle organisation dispose toujours d'un représentant au sein du comité de l'OVMO. Toutefois, l'OVMO, à travers ses instances, reste officiellement le seul acteur légitime pour définir les règles du jeu relatives aux conditions d'exploitation du VMO. Paradoxalement, la mise en œuvre de la libéralisation du secteur laitier a, par l'annonce de la baisse du prix du lait, le mérite d'apaiser les conflits autour de la fixation des prix, désormais indicatifs. « Dès que les prix n'ont plus été fixés - on a des prix indicatifs maintenant -, il y a eu moins de comportements individualistes et calculateurs. Les gens se sont mis ensemble, pour discuter des prix et pour négocier avec la distribution. » (entretien « Président IPVMO »)

### ***Les distributeurs***

Dans ce contexte changeant, les distributeurs tentent régulièrement d'adapter la définition du VMO (traitement du lait, emballage, portion) afin de saisir de nouveaux clients ou de ne pas en faire perdre à la filière du VMO. Les étals des distributeurs proposent de plus en plus de spécialités étrangères et locales. Il semble que l'instabilité relative au prix du lait qui règne au sein du secteur laitier incite les distributeurs à renégocier les prix d'achat du VMO ; une fois que l'OVMO se crée, la filière fait preuve de plus de cohésion, ce qui stoppera les ardeurs des distributeurs (entretien « Président IPVMO »).

## **3.3. Les principales rivalités entre acteurs**

Le processus de reformulation des règles d'appartenance et d'exploitation (production et entretien), en réponse aux crises, opère un renversement de paradigme local : pour bénéficier des services monétaires, les acteurs-usagers de la ressource doivent fournir un produit fini qui respecte les qualités hygiéniques prescrites dans le nouveau règlement de 1990. En ce sens, la redéfinition plus précise des exigences qualitatives apaise les rivalités entre acteurs portant sur les services monétaires en augmentant les charges d'entretien de la ressource. Ce processus de

stabilisation des rivalités s'opère en outre par l'obligation de fournir des services sensoriels et symboliques tels que la garantie d'un fromage « stable » au niveau du goût et « propre à la consommation ».

En revanche, avec les débuts de la réforme agricole, la configuration émergente des rivalités sur les services monétaires met aux prises la filière dans son ensemble contre des acteurs « *outsiders* ». Au premier plan de ces rivalités, les distributeurs cherchent à capturer la plus-value générée par l'exploitation de la ressource. Si leur positionnement commercial les avantage naturellement, parce qu'ils détiennent un monopole sur les droits de « passage » à leurs canaux de distribution, une analyse plus fine permet de mieux saisir leurs comportements stratégiques. Aussi minime que puisse paraître le marché du VMO, il constitue une ressource dont la présence se fait rare et il est considéré comme un produit « d'appel » pour la distribution, c.-à-d. qui engendre l'achat de produits complémentaires pour l'accompagner (du vin blanc, des röstis, du pain, des pommes de terres, etc.). Leur dépendance au VMO restant minime, ils cherchent, dans la mesure du possible, à en obtenir à un moindre coût ou en augmentant sa consommation. Lors de l'analyse des données on a pu observer que ces derniers procédaient de deux façons :

- ils cherchent à imposer des prix plus bas dès qu'il y a des baisses de prix du lait (entretien « Président IPVMO »); leur argument est que le coût de production du VMO diminue grâce la baisse du prix du lait, et que la baisse consécutive du prix des VMO n'a pas à se reporter sur eux ; cette stratégie, qui implique sans cesse de nouvelles négociations, est du reste de moins en moins utilisée au cours de la période II et devient caduque dès que les acteurs se coordonnent autour de l'IPVMO en 1999 (période III) (entretien « Président IPVMO ») ;
- ils tentent de modifier la définition du VMO<sup>50</sup>, notamment en modifiant sa forme, son poids et son emballage, afin d'améliorer la commercialisation du VMO ; en produisant des « minis » VMO, des VMO plus légers et sans le couvercle, les distributeurs différencient l'offre de VMO ; en modernisant, par exemple, l'emballage, les distributeurs tentent de faire adapter le VMO à de nouveaux consommateurs<sup>51</sup> ; mais le problème réside dans le fait que ces modifications demandent plus de travail aux acteurs : « pour fabriquer 100kg de minis, il faut plus de mains, c'est-à-dire qu'il faut plus frotter, laver, ainsi de suite, ce qui pose problème aux producteurs » (entretien « Président IPVMO ») ;

Les demandes des distributeurs influencent directement les services sensoriels : un service sensoriel plus « standard » est proposé au détriment d'un service « expression du terroir », ce qui par effet de ricochet, touche aussi les services symboliques (perte de l'image « produit du terroir » au profit d'une image « accessibilité du produit »). Le contexte de changement de la politique agricole accroît donc les rivalités, entre les acteurs bénéficiant d'un accès à l'exploitation de la ressource et les acteurs en marge, les distributeurs, qui se frayent un chemin dans le périmètre d'exploitation de la ressource qui leur est poreux en raison de leur position de force sur le marché.

L'ouverture progressive des frontières, promise dans le cadre des négociations du GATT, encourage des sociétés d'importateurs suisses ou d'exportateurs étrangers, ainsi que les

---

<sup>50</sup> Les propositions sont amenées directement par un acheteur qui officie pour un distributeur et sont discutées au comité ; ou les propositions sont découvertes par le comité qui apprend, par exemple, que des « minis » VMO ou des VMO plus légers, sont sur des étales chez des distributeurs. Dans les deux cas des compromis doivent à chaque fois être trouvés. Ils suscitent, dans les deux cas de figures, des débats souvent très virulents.

<sup>51</sup> Il s'agirait de consommateurs issus des villes, intéressés par des produits de terroir. L'évolution des ménages, qui sont plus petits est également un argument mobilisé (entretien « Président IPVMO »).

distributeurs, à étendre l'assortiment de fromages sur le marché suisse (entretien « Président IPVMO »). Dès le 31 décembre 1995, le système ressourciel du VMO se voit rivaliser des parts de marché par les producteurs français de MO. Or, les acteurs français, qui ont largement bénéficié de la débâcle du VMO, propose un produit toujours fabriqué au lait cru qui sera potentiellement beaucoup plus typique. Par ailleurs, les quantités de MO produites étant très supérieures aux quantités de VMO, les acteurs français proposent aux consommateurs suisses un fromage presque moins cher (Rapport CVMO 1995). Toutefois, celui reste un fromage d'amateur et a du mal à chasser sur le terrain suisse.

### 3.4. Les régulations locales lors de la période II

Lors de la période II, trois processus de modification des règles locales s'ouvrent. Le premier processus de modification des régulations, déjà enclenché à la fin de la première période et qui se poursuivra au-delà de la seconde<sup>52</sup>, vise à réarticuler les composants de la ressource afin de générer des services sensoriels plus standards (cf. ci-dessus). *In fine*, il s'agit pour les gestionnaires de la ressource de proposer un produit plus commercial. Le deuxième processus concerne l'obtention d'une assurance qualité par le biais d'une certification afin de conformer la filière aux nouvelles normes d'hygiène adoptées par l'UE. Le dernier processus vise à enregistrer la dénomination d'origine en entrant dans le dispositif AOC suisse. Les deux premiers processus touchent principalement les règles de production de la ressource, tandis que le dernier touchera toutes les fonctions de régulation de la ressource.

#### 3.4.1 Processus I

Le premier processus de modification des règles de production émane des distributeurs. Les tentatives visant à bloquer ce processus proviennent souvent des acteurs historiques de la filière (entretien « Affineur I »). Or, les changements de structures de l'organisation de gestion de la ressource en cours n'offrent pas beaucoup de points de veto à ces derniers. Le comité de l'AVMO tente également de bloquer ces tentatives, mais la position de dépendance de la filière vis-à-vis des distributeurs l'oblige à accepter les nouvelles règles de production. Même si certains acteurs affirment qu'il s'agit de changements périphériques de la définition du VMO (entretien « Président IPVMO »), ils impliquent néanmoins une réarticulation entre les constituants de la ressource conséquente :

- d'un côté, il est demandé aux acteurs producteurs de réopérer un ajustement plus contraignant entre les « savoir-faire » et les « infrastructures de production » : il leur faut ainsi acquérir de nouvelles compétences techniques pour produire des « minis » ou de demi-VMO qui demandent, par ailleurs, une modification des lieux d'entrepôt des VMO au sein des fromageries et l'agrandissement des caves d'affinages (entretien « Affineur I »). Ces changements, en plus d'agacer les acteurs historiques qui s'y plieront, induisent des coûts de production supplémentaires, pour des marges qui n'augmentent pas nécessairement et une perte de valeur symbolique en termes d'image<sup>53</sup> ; seulement trois fabricants-affineurs et affineurs sont équipés pour la confection des demi-VMO (Rapport CVMO 1995).

<sup>52</sup> En 1991, Migros Vaud demande l'introduction d'un demi vacherin. En 1994, Coop Vaud demande au comité que les fromagers et fromagers-affineurs produisent un vacherin en dessous des 500gr. réglementaire de l'ODési de 1981.

<sup>53</sup> Lors d'un entretien avec un affineur, un acteur historique de la Vallée de Joux ce dernier présent lors des négociations affirme à propos du changement de la définition du VMO : « Ce qui a changé c'est qu'on a trop lâché par rapport à la grande distribution, on a pas assez défendu notre produit authentique, on a trop écouté la grande distribution, on a fait des demi vacherins ce qui était une erreur commerciale. On a commencé avec des demis (la moitié d'un 13-14) et ça c'est pas bon pour l'image du VMO. Parce qu'un VMO c'est coulant et si vous le faites à la coupe donc vous devez le faire plus ferme pour pas qu'il se vide. Ça devient comme un reblochon et après ce n'est pas l'image que les gens ont du VMO ».

- De l'autre, il est demandé aux consommateurs avertis de produit de terroir de modifier leurs dispositions de réception en adaptant leurs compétences sensorielles vers un produit plus standard, s'ils veulent toujours consommer un VMO acheté en grande surface ; les consommateurs moins avertis peuvent ainsi consommer un produit qui nécessite une adaptation de leurs compétences sensorielles plus aisées<sup>54</sup>.

### 3.4.2 Processus II

Lors de la seconde période, le comité de l'AVMO anticipe la reprise des nouvelles exigences européennes en matière d'hygiène des produits laitiers par le droit suisse (Directive 92/46 CE du Conseil du 16 juin 1992), en prévoyant d'obtenir une assurance qualité. La priorité du comité est de stabiliser et de renforcer les règles de la qualité sanitaire du VMO afin de correspondre aux exigences européennes, et de maintenir les faibles exportations de VMO. En effet, certains pays de l'UE, l'Allemagne et la Grande-Bretagne notamment, renforcent les contrôles des denrées alimentaires importées. Dans le contexte d'accroissement de la compétition entre opérateurs au sein du secteur agricole, plusieurs acteurs privés ou publics sollicitent les dirigeants de l'AVMO afin de proposer des « normes » d'assurance qualité de type ISO ou HACCP (cf. encadré 3). Au sein de l'AVMO, l'idée de certifier la filière émerge en 1993 et n'aboutira pas avant l'année 1997. Le comité s'oriente vers une certification ISO 9002 censée être plus englobante.

L'USAL, qui propose des systèmes d'assurances qualité, édicte les dispositions nécessaires pour tous les fromagers et affineurs. Elles sont contenues dans un classeur intitulé « Assurance qualité pour la transformation artisanale du lait ». La CVMO est chargée de compléter les textes du fait que la certification ISO ne touche que la fabrication des fromages et n'a pas de dispositions relatives à l'affinage.

De l'avis des fromagers et des affineurs, ses nouvelles normes sont très contraignantes. Elles induisent une augmentation considérable des charges administratives<sup>55</sup> et de procédures d'autocontrôle qui pénalise directement les petites structures villageoises qui sont, pour certaines, vieilles de 50 à 80 ans (Entretien « Affineur comité »). Certains acteurs, pour être conformes aux principes ISO, ont dû améliorer leurs structures de production, induisant une augmentation de leurs charges. Un bureau basé dans le canton de Zurich fait deux fois par année la tournée des acteurs-usagers afin de vérifier, par exemple, la conformité du matériel de fabrication aux normes sanitaires fixé par la certification.

#### Encadré 3 : processus d'adaptation aux normes sanitaires par la certification

Encadré 3 : la mise en œuvre de l'assurance qualité par les certifications HACCP et ISO.

Les certifications HACCP (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques) et ISO ont des buts différents, mais complémentaires. Les normes HACCP portent essentiellement sur la qualité sanitaire des lieux, de l'équipement et des produits. Tous ces éléments sont assujettis aux règles gouvernementales et municipales. L'ISO est une méthode de contrôle de la qualité. Ces deux types de normes peuvent être mis en œuvre séparément ou simultanément.

Si la norme HACCP s'intéresse principalement au contrôle des processus de production, la norme ISO est plus large et porte également sur les processus de soutien. Les deux systèmes exigent le recours à des processus de documentation officiels.

La norme HACCP repose sur sept principes clés.

<sup>54</sup> « Les minis VMO ne sont pas destinés à remplacer le demi, mais à offrir aux consommateurs au pouvoir d'achat modeste, et à la capacité d'utilisation de la nourriture limitée par la taille du ménage, de pouvoir s'offrir une spécialité modèle réduit » (Rapport CVMO 1995).

<sup>55</sup> « on a beaucoup de paperasse à remplir, c'est administrativement assez lourd. » (Entretien « Affineur comité »).

1. Procéder à une analyse des dangers. Ceux-ci peuvent être de nature biologique (bactéries, etc.), chimique (contamination par le mercure ou par une toxine) ou physique (morceaux de verre).
2. Relever, dans le processus, les points de contrôle critiques (PCC) où les dangers de contamination peuvent être éliminés ou évités.
3. Établir des seuils critiques à l'égard des mesures préventives associées à chaque PCC relevé.
4. Établir des exigences et des procédures de surveillance de façon à utiliser les résultats de la surveillance pour rectifier le processus et maintenir le contrôle.
5. Établir les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance indique un écart par rapport à une limite critique établie.
6. Établir des procédures efficaces de tenue des dossiers, dans lesquels est documenté le système HACCP.
7. Établir des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.

### 3.4.3 Processus III

Le dernier processus de modification des régulations structurant la ressource du VMO vise à raccorder l'ensemble des fonctions de régulations de la ressource, éparpillées dans différents textes réglementaires (ODési, Conventions, règlements internes), au dispositif AOC qui est en voie de construction sur le plan national. Avec du recul, certains acteurs voient en l'AOC, une double opportunité : protéger un produit de terroir et empêcher que des acteurs en marge du périmètre historique d'exploitation de la ressource usurpent la réputation du produit, en jouant sur les similitudes de leur produit avec le VMO (entretien « gérant IPVMO »). Une fois que le principe du dispositif est reconnu aux articles 18a et 18c de la Loi sur l'agriculture de 1951 le 26 juin 1996, et qu'il est établi qu'une ordonnance spécifiant les conditions d'entrées dans le dispositif est mise en consultation, le comité de l'AVMO entreprend des démarches auprès de l'OFAG afin de constituer un dossier d'enregistrement de l'AOC.

L'OFAG, précisément la section « Promotion de la qualité », a des principes directeurs relatifs à des prescriptions techniques qui concernent directement la filière du VMO, tels que la distribution au bétail de fourrages non ensilés en production laitière et le traitement thermique du lait dans la fabrication des fromages (Boisseaux 2012 : 48ss). Ces deux principes directeurs, parmi d'autres qui ne sont pas pertinents pour les acteurs de la ressource VMO, touchent directement l'articulation des constituants « savoir-faire de production » et « infrastructure de production » de la ressource. Il est ainsi demandé au comité de revoir son dossier d'inscription de l'AOC. Comme on le verra lors de la période III, le premier principe directeur constituera un point de conflit majeur dans l'élaboration des fonctions de régulations.

## 3.5 L'État de la ressource

L'impact des régulations sanitaires mises en place lors de la fin de la première période constitue l'élément le plus structurant quant à l'exploitation de la ressource pour la seconde période, et irradiera la troisième. Deux des principaux effets de la mise en place des nouvelles règles de la qualité sanitaire et gustative du VMO ont été de lisser les services sensoriels et de réduire l'écart, entre les meilleures et les moins bons VMO. La seconde période et ses différents jeux d'acteurs sur les fonctions de régulations de l'ARL laissent entrevoir la poursuite de ces tendances. L'objectif des acteurs chargés du pilotage de la filière consiste à fournir des VMO stables sur le plan sanitaire et du goût, notamment afin de maintenir un accès aux canaux commerciaux de la distribution, et d'être conforme aux exigences des pays importateurs. L'obtention de l'assurance qualité par le biais d'une certification ISO 9002 va dans ce sens.

Du reste, à condition de respecter les exigences qualitatives, les usagers intermédiaires de la ressource peuvent dégager suffisamment de services monétaires. La stabilisation des volumes de production de VMO semble renforcer ce constat (cf. graphique 2). Le comité de l'AVMO,

et l'ensemble des usagers, avec la venue du dispositif AOC en 1997, disposent d'un moyen de valorisation des services sensoriels et symboliques telles que l'expression du terroir du produit, son ancrage social et sa typicité. Ajoutons que la venue de produits concurrents dans les étals de la distribution suisse ou chez les détaillants spécialisés où l'on trouve des vacherins français notamment, peut être analysée sous l'angle d'une atteinte indirecte à la garantie d'accès aux services monétaires de la ressource.

### **3.6 Bilan du point de vue des dimensions d'analyses lors de la période II**

Le resserrement des normes sanitaires européennes et le changement de la politique agricole suisse se répercutent sur les acteurs-usagers de la ressource VMO. Ces derniers réceptionnent ces changements de deux manières. La première consiste à adopter les nouvelles règles sanitaires en misant sur le projet de l'assurance qualité. La seconde consiste à recombinaison des différentes fonctions de régulation passées au dispositif AOC-IGP, supposé valoriser et protéger les patrimoines agroalimentaires de toutes sortes. Ces deux projets traduisent l'ambition des acteurs concernés par la ressource de perpétuer une dynamique d'entretien de la ressource, dans la perspective de pouvoir exploiter ses services (surtout monétaires) à long terme.

Lors de cette période, les pressions d'acteurs à la marge ou externes au périmètre d'exploitation de la ressource (distributeurs, producteurs étrangers) se font sentir : de nouvelles spécialités à pâte molle au profil organoleptique plus standard, ou au contraire très typé, peuvent prendre des parts de marché au VMO, d'une part, et la distribution poussent à l'adaptation du VMO, d'autre part. Dans l'esprit de la libéralisation par étape du secteur agricole, les acteurs de la filière semblent comprendre qu'une adaptation de la ressource par la reformulation de certaines fonctions de régulation est inévitable.

Les pressions externes s'accompagnent paradoxalement d'un degré d'intervention relativement étendu et subtil des autorités fédérales. L'OFAG met discrètement, mais sereinement en place le dispositif AOC-IGP, tandis que le service cantonal de l'agriculture du canton de Vaud fournit une aide précieuse (financière) dans le processus d'obtention de l'assurance qualité et (cognitive, information) dans la constitution du dossier d'enregistrement de l'AOC. C'est dans ce contexte que le cas de la ressource VMO entre dans la troisième période.



## 4. Les dimensions d'analyses lors de la période III

Le début de la troisième période s'amorce par la promulgation de la nouvelle politique agricole, dont les objectifs sont spécifiés dans la Loi fédérale sur l'agriculture de 1998. Les nouvelles contraintes de la réorientation de la politique agricole deviennent réalités pour les acteurs du VMO (Rapport CVMO 1998). L'obtention de l'AOC constituera l'objet d'attention de l'OVMO (qui deviendra l'IPVMO). L'élaboration du cahier des charges de l'AOC Vacherin Mont d'Or soulèvera un conflit majeur autour de la question de l'ensilage<sup>56</sup>. Il fera ressortir les inimitiés éternelles entre acteurs qui se disent « historiques » (de la Vallée de Joux) et ceux de la plaine (les producteurs de lait de Romanel-sur-Morges et leur fromager, l'entreprise André SA). Une fois ses conflits apaisés, par un accord permettant de finaliser l'obtention de l'AOC, l'IPVMO décidera dans un second temps de mener une lutte contre les copies. Le nouveau cadre concurrentiel a en effet augmenté les comportements opportunistes. De nombreux fromagers suisses, qui détiennent des contingents de lait d'avant la libéralisation, exploitent la notoriété de certains patrimoines fromagers. Les démarches entreprises par l'IPVMO se solderont par un échec, puisqu'elle sera déboutée devant le Tribunal fédéral (TF). L'arrêt du TF rendra moins robuste les règles d'exploitation, de production et d'entretien de la ressource et amendera le régime institutionnel qui découle du dispositif AOC.

### 4. 1 Régime institutionnel de ressources agroalimentaires centré sur la production de fromages suisses

L'Ordonnance sur les AOC et les IGP de 1997, complétée par l'Ordonnance sur les interprofessions et les organisations de producteurs du 7 décembre 1998 forment désormais le nouveau régime institutionnel encadrant les patrimoines agricoles suisses<sup>57</sup>. Il établit un nouvel espace de régulation, voire de protection, pour une agriculture forcée à se libéraliser (Boisseaux 2012 : 197).

#### 4.1.1 Hybridation entre système régulateur et politique publique

L'Ordonnance sur les AOC et les IGP fixe ainsi les modalités donnant droit à l'enregistrement de la dénomination d'un produit. Une fois enregistrés, les professionnels qui respectent les règles édictées au sein du cahier des charges obtiennent un droit collectif à l'usage de cette dénomination. Il confère à ses bénéficiaires un accès relativement sécurisé à des moyens matériels d'existence (des services monétaires) (Boisseaux 2012 : 195), moyennant l'exigence d'une qualité très élevée des produits (services sensoriels et symboliques)<sup>58</sup>. Cette qualité s'exprime par « le lien au terroir » complexe du produit, son ancienneté et le fait qu'il soit le résultat d'une tradition collective territorialisée (Boisseaux 2012 : 50). Cette tradition prouvée ouvre donc le droit à une protection rémunératrice.

Pour prétendre à ce droit à la protection rémunératrice, les bénéficiaires doivent garantir le caractère artisanal du produit aux consommateurs. Un système de contrôle rigoureux est organisé à cet effet par un organisme de certification (cf. section 4.2.). Cet acteur, nouveau dans le panorama de la troisième période, délivre le droit d'usage à la dénomination d'origine. Plus précisément, avant de recevoir son certificat lui permettant d'utiliser le signe de qualité, toute entreprise ou exploitant doit être contrôlé par des contrôleurs. Un organisme spécialisé dans la

<sup>56</sup> Une méthode de conservation des fourrages destinés aux élevages laitiers.

<sup>57</sup> Pour rappel, il ne se limite pas aux produits fromagers.

<sup>58</sup> S. Boisseaux (2012 : 52) propose l'équation suivante concernant le dispositif AOC-IGP : « Un produit agricole fondé sur une tradition collective territorialisée mérite d'être protégé contre l'exploitation parasite d'outsiders qui n'ont pas investi dans sa construction. Le dispositif public de protection correspondant est d'autant plus nécessaire qu'il apporte au consommateur la garantie d'un authentique produit d'origine ; le succès commercial qui en résulte permet d'entretenir l'ancrage durable de la tradition dans ce territoire. »

mise en œuvre de ces contrôles reçoit l'ensemble des résultats observés sur le site de production ou de transformation, et étudie la conformité de ces données avec les exigences des cahiers des charges, des manuels de contrôle et des règlements correspondants.

En tant que tel, le dispositif AOC-IGP permet à ceux qui, en termes ressourcielles, ont maintenu l'articulation des constituants « savoir-faire » et « infrastructure » de production de dans de petites structures d'obtenir un droit d'accès aux services monétaires. En défendant indirectement ce modèle de production, il se cache aussi l'idée selon laquelle des structures productives plus petites conduiront à une plus grande diversité de productions, et freinent potentiellement le risque de standardisation des produits. Des règles que l'on retrouve inscrites dans un cahier des charges doivent contraindre les acteurs à une telle articulation des constituants de la ressource.

#### *4.1.2 Changement d'échelle de l'action collective*

L'Ordonnance sur les interprofessions et les organisations de producteurs du 7 décembre 1998 définit le cadre organisationnel des professionnels agricoles. Complétant les dispositions sur l'organisation collective entre acteurs-usagers d'une ressource de l'Ordonnance du 27 mai 1997 sur les AOC et les IGP (art. 5 al. 1, al. 1bis et al. 2), cette ordonnance reconfigure l'ordre corporatiste du secteur agricole. Elle renforce à l'échelon régional les corps de professions qui peuvent s'organiser autour d'une structure de pilotage d'une ressource. Ladite structure dans le cadre de l'ordonnance AOC-IGP peut déjà instruire la demande d'AOC. Mais l'ordonnance de 1998 donne le droit supplémentaire aux organisations interprofessionnelles d'organiser certains contrôles internes (qualité et traçabilité), de faire du marketing pour le produit, voire de gérer les quantités produites par l'ensemble des usagers<sup>59</sup>, dans la lignée des tâches attribuées aux associations corporatistes de la période I<sup>60</sup>.

On retrouve derrière cette ordonnance l'idée selon laquelle il faut éviter de concentrer le droit de gestion à l'échelle nationale d'une profession autour d'une association sectorielle, afin de limiter ses capacités régulatrices et le risque de cartellisation d'un marché. La meilleure façon de le faire consiste à redistribuer ce droit aux organisations de défenses d'un seul produit, donc d'une seule ressource agroalimentaire<sup>61</sup>. Les acteurs producteurs doivent se rassembler régionalement pour prendre en charge la gestion de « leur » produit (Boisseaux 2012 : 199). Toutefois, cela ne signifie pas la fin des conflits, mais plutôt un changement d'échelle de leurs régulations, et dans le meilleur des cas la possibilité de leur amélioration (Boisseaux 2012 : 199).

En définitive, ce nouveau régime offre aux acteurs responsables d'une ressource agroalimentaire l'opportunité restreinte et limitée de s'autoréguler. Restreinte, car l'OFAG exerce une étroite surveillance sur la création des nouvelles régulations. Limitée, car des règles procédurales structurant la définition du cahier des charges permettent aux acteurs insatisfaits par le contenu des nouvelles régulations de se prononcer sur leur éventuelle modification, voire leur abandon. Il ne permet pas une dérogation au droit de faire du commerce. Dit autrement, ce régime place différents points de vetos institutionnels et de multiples joueurs veto peuvent s'opposer à des règles désavantageant leurs intérêts. Nous constatons deux différences notables par rapport à l'ancien système toutefois qui sont : l'intervention étatique plus accrue,

<sup>59</sup> La gestion de la quantité, qui se traduit dans la pratique par la limitation de l'allocation de droits de production d'un produit (des contingents), peut se faire uniquement si l'organisation motive des raisons relatives à l'amélioration de la qualité. On peut ainsi contrôler les quantités dans le but de maintenir un niveau exigeant de qualité.

<sup>60</sup> Notons toutefois que l'ordonnance ne fixe pas d'objectif précis à atteindre, en laissant aux organisations locales ce soin.

<sup>61</sup> Le cas du marché laitier est plus particulier, puisqu'il a été mis sur place une interprofession nationale de la filière lait afin de re-réguler un marché sur lequel les milliers de producteurs de lait suisses font face à une domination accrue de l'aval des industries agroalimentaires (les grandes firmes de transformations et les grands distributeurs).



qui met - en théorie - à l'écart les acteurs corporatistes du secteur laitier et une structure institutionnelle particulièrement axé sur des règles procédurales.

Ce nouveau régime d'encadrement des ressources agricoles et de leurs structures de gestion est ainsi censé opérer les effets re-distributifs suivants : les acteurs qui ont historiquement maintenus des règles de production et d'entretien exigeantes dans le temps, conservant de la sorte des capacités productives artisanales en s'imposant des contraintes supplémentaires pour garder un lien avec l'aire historique de fabrication par exemple, sont récompensés par leurs efforts ; les acteurs aux pratiques plus industrielles sont, quant à eux, pénalisés. Or l'analyse le montrera, le *régime en action* fait état de luttes entre acteurs pour la définition des effets re-distributifs. Par exemple, certains acteurs, ceux qui se considèrent comme les garants du patrimoine, sont pour la consolidation, voire la monopolisation, de leur accès aux services monétaires au nom de leurs efforts antérieurs et à fournir. D'autres acteurs, ceux qui doivent continuellement prouver leur appartenance au périmètre d'exploitation de la ressource ou ceux qui convoitent les services monétaires de la ressource par exemple, sont pour l'ouverture et la démonopolisation de flux de revenus monétaires.

#### 4.2 La configuration des acteurs durant la période III

La configuration des acteurs entourant la ressource VMO voit avec l'entrée en vigueur de l'Ordonnance sur les AOC et les IGP l'arrivée d'acteurs fortement liés à ce dispositif<sup>62</sup>. Nous dénombrons : la section « Promotion de la qualité » de l'OFAG ; les chimistes cantonaux, nouvellement chargés de l'exécution de la répression des fraudes et du contrôle des cahiers des charges dans le cadre du dispositif AOC-IGP ; un nouvel acteur parapublic, que l'on peut mettre dans la catégorie des tiers-gagnants Knoepfel et al. (2006 : 63), chargé de certifier les filières sous AOC ou sous IGP, l'Organisme intercantonal de certification (OIC) ; un nouveau groupe d'intérêt exclusivement chargé de défendre la promotion des AOC et des IGP, l'Association pour les AOC et les IGP. Notons que le noyau de professionnels de la filière du VMO évolue peu.

##### ***L'OFAG***

La section « Promotion de la qualité » fondée en 1996 de l'OFAG regroupe les fonctionnaires chargés des AOC-IGP. Ladite section joue un rôle pivot dans le dénouement de différentes négociations relatives aux conflits entourant la constitution de différents cahiers des charges AOC. Ses fonctionnaires montrent une forte implication pour faire aboutir certains dossiers. Cette attitude proactive, qui n'est pas proscrite, ne va pas de soi et témoigne d'une certaine connivence entre l'administration fédérale et les professionnels souhaitant protéger l'accès au périmètre d'exploitation de leur ressource. La section met par ailleurs à disposition ses ressources d'action « cognitives » (expertises et fourniture de conseils aux filières), « consensus » (médiation lors de conflits relatifs aux cahiers des charges AOC) et « économiques » (subventions pour la constitution d'un dossier AOC et subventions directes aux produits agroalimentaires).

##### ***Les chimistes cantonaux***

Les chimistes cantonaux, qui dirigent les services cantonaux de la consommation, surveillent et contrôlent l'origine des produits dans le cadre du dispositif des AOC-IGP. Leur rôle, dans ce nouveau régime, consiste à vérifier que les consommateurs ne sont pas trompés par des indications erronées sur l'origine d'une denrée ou sur la façon dont elle a été produite ou par

---

<sup>62</sup> L'ouvrage sur la thématique de l'institutionnalisation du dispositif AOC-IGP en Suisse par S. Boisseaux (2012 : cf. section 4.2.2 : 155-166) offre une lecture plus approfondie de ces nouveaux acteurs.

une usurpation d'appellation. L'analyse du cas des copies (cf. encadré 4 ci-dessous) montrera que d'un canton à l'autre, la mise en œuvre du respect de l'Ordonnance sur les AOC et les IGP varie grandement.

### ***L'Organisme intercantonal de certification (OIC)***

Le dispositif AOC-IGP impose le principe du contrôle des contraintes que se sont fixé les professionnels. Or vers la fin de la première période et le long de la seconde, la nécessité de contrôles et de certifications diverses est, on le voit dans le cas du VMO, tendanciellement imposée par l'aval des filières (grands distributeurs, grandes firmes de transformation et les sociétés d'exportations). Les États cantonaux favorables au dispositif AOC-IGP ont voulu offrir une « balance des pouvoirs ». Ils ont mis sur pied un organisme - l'OIC - à qui il revient la gestion des contrôles sans pour autant disposer d'un outil qu'ils guident de façon discrétionnaire (Boisseaux 2012 : 164). Il existe également un autre organisme privé, Procert, qui certifie quelques produits sous AOC ou IGP.

En termes ressourciels, l'OIC contrôle l'engagement crédible des acteurs vis-à-vis du respect des nouvelles charges d'entretien d'une ressource. Tout usager de la ressource doit confier à un organisme de certification le contrôle de l'articulation, prescrite dans le cahier des charges, entre les différents constituants de la ressource. Son rôle est de délivrer des certificats de conformité qui attestent que le produit dûment identifié est conforme au cahier des charges. Par là même, l'usager concerné peut apposer la dénomination protégée sur les biens qu'il produit. L'organisme délivre indirectement un droit d'accès aux flux de revenus.

### ***L'Association pour la promotion des AOC et des IGP (Association AOC-IGP)***

L'Association, créée en 1999, œuvre à l'ancrage des signes distinctifs de l'origine (AOC et IGP) auprès du grand public (Boisseaux 2012 : 161). Elle vise ainsi à donner de la visibilité aux AOC et aux IGP lors de foires et de manifestations. Elle dispose donc de moyens destinés au cofinancement des campagnes de marketing, qui reçoivent également l'appui de l'OFAG, réalisée par les organisations professionnelles au sujet de leur produit. La quasi-totalité des groupements professionnels y adhèrent. L'Association peut également être considérée comme un centre de compétences relatif à la connaissance des pratiques de consommation, en collectant et en accumulant des données d'enquêtes réalisées sur le thème des AOC et des IGP.

### ***L'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or (IPVMO)***

Les acteurs du VMO, s'articulent autour de l'Interprofession du VMO le 7 septembre 2000. L'ordonnance de 1997 impose que la demande d'AOC soit déposée par un « groupement demandeur » représentatif de tous les corps de profession engagés dans la production de la ressource. Les usagers intermédiaires de la ressource payent des cotisations pour le fonctionnement de l'IPVMO, le financement des campagnes marketing, des actions de réduction des produits et pour les contrôles qualité internes à la filière.

## **4.3. Les principales rivalités entre acteurs**

### ***Rivalités internes propres à la ressource VMO : les actions/promotions***

Le nouveau régime institutionnel a tout de suite des effets positifs sur les rivalités internes lors des périodes d'actions et de promotions du VMO. Le régime prévoit un système de promotion de la qualité qui permet à l'OFAG d'octroyer des fonds aux acteurs exploitant une ressource fromagère. L'IPVMO touche 190'000 francs comme participation au financement d'actions/promotions. Les actions peuvent être ainsi remboursées à raison de 2 francs/kg puis dans un deuxième temps, à raison de 1,43 franc/kg. Historiquement, les affineurs de la filière

dépassent très souvent le seuil fixé - lors des négociations au sein de l'assemblée des délégués - de leur production (25 %) destinée aux actions, par rapport au volume total de leur production. Les subventions de l'OFAG permettent ainsi à l'IPVMO de récompenser les acteurs qui ne dépassent pas le seuil de 25% destiné aux actions.

Les périodes d'actions/promotions ont toujours été cruciales, dans la mesure où elles poursuivent un double objectif : elles permettent aux affineurs de « vider » leurs stocks, donc d'éviter de détruire - à perte - de la marchandise ; à l'ensemble de la filière d'attirer de nouveaux consommateurs. Tant que tous les acteurs jouent le jeu (respecter le seuil de 25% fixé par le comité), cette stratégie ne met pas en péril la ressource. Or les affineurs sont souvent tentés de dépasser le seuil de marchandise destiné aux actions afin de bénéficier d'un minimum de services monétaires (couvrir les frais de production), au détriment des services sensoriels et symboliques, ainsi que des charges d'entretien de la ressource<sup>63</sup>. Or, au sein du comité, le gérant et le président prennent au sérieux le risque que les consommateurs associent le produit à un prix trop bas et qu'ils ne soient plus disposés à payer le prix « hors actions » : « il faut éviter une banalisation du produit ainsi qu'un nivellement par le bas de notre image de marque » (Rapport CVMO 1999).

Cette rivalité est régulée dès la saison 2000 par l'IPVMO. L'OFAG cesse ses subventions la même année. En effet, le VMO est considéré par l'autorité comme une spécialité à pâte molle, ce qu'il est. Or l'OFAG exclut du cercle des bénéficiaires de ses aides à la promotion de la qualité toutes les spécialités à pâte molle (Rapport CVMO 2000). La baisse de prix est de 3 francs par/kg. L'IPVMO, par les contributions de ses membres, financera 2 francs/kg. Cette baisse est compensée par une hausse du prix des VMO (+ 0.87 franc/kg) la même saison. La hausse du prix des VMO oriente les consommateurs à acheter des minis VMO (400gr.), au détriment du VMO au format classique (500gr.) (Rapport IPVMO 2000).

### ***Rivalités internes : l'accès à la distribution***

Les rivalités internes pour l'accès aux canaux de la grande distribution sont régulées de manière informelle quelques années après l'obtention de l'AOC. Les distributeurs passent par le gérant qui établit une *shortlist* de fromagers ou affineurs (ce sont les entreprises Golay, Hauser fromagerie Hauser et la fromagerie André qui sont souvent sélectionnées ces dernières années) qui produisent des VMO « au goût plus arrondi »<sup>64</sup> (entretien « Gérant de l'IPVMO »). Le gérant de l'IPVMO considère en effet que certains producteurs de VMO produisent des vacherins au goût trop fort pour un consommateur dont les pratiques culinaires ont changé ces dernières années (entretien « Gérant de l'IPVMO » ; entretien « Affineur I »).

### ***Rivalités internes : le créneau « Bio »***

Dès 2005, deux ans après l'obtention de l'AOC, une petite fromagerie artisanale de la Vallée de Joux (la fromagerie Magnenat) décline sa production en VMO « bio ». Cet acteur s'engage seul à respecter des exigences un peu plus strictes que les règles de l'AOC<sup>65</sup>. À l'IPVMO, cette initiative suscite quelques agacements : le gérant de l'IPVMO considère que les petites fromageries artisanales ne sont pas adaptées à ce type de production et qu'elles ne peuvent pas assurer la séparation claire des VMO bio et de non-bio dans des locaux différents, comme

---

<sup>63</sup> Le comité de l'AVMO fait le raisonnement suivant : les affineurs mettraient trop de marchandises à un prix trop bas sur le marché afin de vider leurs stocks pour un profit à court terme tandis qu'ils auraient pu mieux « sentir » le marché et analyser ses capacités d'absorption. Le résultat est qu'un surplus de marchandises à bas prix peut potentiellement diminuer la réputation du VMO, qui deviendrait un produit « en action » comme les autres ».

<sup>64</sup> A la question de savoir qui décide et comment les acteurs entrent dans les canaux de la distribution le gérant de l'IPVMO répond : « Ils passent par moi, en fonction de leurs demandes, leurs caractéristiques, j'en donne deux, après c'est à eux de les appeler. » (entretien « Gérant IPVMO »).

<sup>65</sup> Un cahier des charges bio fixe des exigences pour la production laitière.

l'impose, par exemple, le label Bio. L'acteur en question poursuit sa production, mais décide de la placer dans des canaux de distribution spécialisés en produits biologiques, en grande partie situé en Suisse alémanique (Agrihebdo n°49 2006). La fromagerie de la plaine (l'entreprise André) décide aussi de s'emparer du créneau et obtient un droit supplémentaire d'accès aux canaux de commercialisation des distributeurs. Les 3/4 de ses fromages bio sont livrés à la Coop, ce qui constitue 5% de la totalité de ses ventes auprès de ce distributeur ; il coûte aux consommateurs 3 francs de plus que le VMO classique (Agrihebdo n°49 2006).

Nous soulevons un fait marquant, mais qui semble être occulté par l'IPVMO et qui illustre les contradictions générées par les labels bio dans le cadre de cette rivalité. Le VMO bio de la fromagerie André implique deux producteurs de lait situés à proximité de sa région, dont l'un utilise un robot de traite. Cet outil de travail, supposé consommer beaucoup d'énergie nuit potentiellement à l'image de lien au terroir qu'essaye de véhiculer les acteurs-défenseurs du dispositif AOC. Il semble que le distributeur en question (Coop) n'a que peu d'intérêt à réellement offrir un produit véritablement exigeant du point de vue des standards biologiques. Le distributeur octroie un droit d'accès aux services monétaires à la fromagerie André au détriment de charges d'entretien de la ressource sensées être plus exigeantes.

### ***Rivalités entre les acteurs du VMO vs distributeurs***

La création de l'IPVMO le 7 septembre 2000, comme déjà commenté, renforce la position des acteurs-usagers du VMO vis-à-vis de la distribution. Ainsi, les conflits portant sur le respect des actions/promotions sont régulés dès que l'IPVMO donne des signaux de cohésion ; une période d'action est fixée par l'IPVMO, tandis que les distributeurs ont le droit d'en fixer une autre à choix. La période fixée par l'IPVMO est respectée par les distributeurs. Ces derniers ne peuvent plus, de leur propre chef, réduire le prix des stocks achetés en dehors des dates fixées avec l'IPVMO.

L'arrivée du cahier des charges de l'AOC du VMO permet de réguler une autre rivalité entre les usagers intermédiaires du VMO et les distributeurs. Elle concerne la vente en tranche des grands VMO. En termes ressourciels, il s'agit d'une rivalité entre services monétaires et charges d'entretien de la ressource. Les distributeurs cherchent à vendre plus de quantités de VMO en facilitant leur commercialisation. Le cahier des charges stipule que le VMO doit être vendu dans sa boîte, qu'il s'agisse d'un VMO de 500gr, d'un mini ou d'un « demi » (art. 22 ; annexe IV). Il apparaît que dans leurs grandes surfaces, les distributeurs coupent les VMO et les vendent emballés de manière individuelle, en portion, ce qui est contraire au cahier des charges (entretien « Chimiste cantonal »). L'exécution du respect des normes d'un cahier des charges AOC incombant aux chimistes cantonaux, le préposé vaudois, qui a constaté l'infraction, propose un « *gentleman's agreement* » entre la filière et les distributeurs : ces derniers peuvent « portionner » les grands VMO, mais ils doivent les laisser dans la boîte d'origine<sup>66</sup> (entretien « Chimiste cantonal »).

### ***Luttes contre les copies***

Dès 2001, le comité de l'IPVMO prend au sérieux les rivalités entre la filière dans son ensemble et les producteurs isolés, situés hors du périmètre d'exploitation de la ressource, qui produisent des fromages similaires ; notons qu'il y a quatre cas notables de copies. La position de l'IPVMO est la suivante : bien que le volume de production des copies n'ait pas réellement de quoi concurrencer la production du VMO, le cœur du problème porte sur leur qualité sanitaire

---

<sup>66</sup> « Vous vous servez dans une boîte plutôt que dans un grand bac. Le cahier des charges dit que le Vacherin Mont d'Or doit être vendu dans une boîte. » (entretien « Chimiste cantonal »).

inconnue. Certaines de ces copies sont en effet fabriquées au lait cru. Depuis les crises sanitaires, les acteurs-usagers de la ressource ont consenti à l'augmentation des charges d'entretien de la ressource et à l'application des règles de production très strictes du point de vue sanitaire. Si d'aventures ses copies devaient subir une épidémie de listeria, l'IPVMO craint que le VMO y soit assimilé (entretien « gérant de l'IPVMO » et entretien « Président de l'IPVMO » ; entretien « Affineur comité »). Nous détaillons les rivalités ainsi que les jeux d'acteurs visant à les réguler dans l'encadré 4 suivant.

#### Encadré 4 : Le processus de luttes contre les copies

L'encadré 4 suivant revient sur le processus de lutte contre les copies mené par l'IPVMO et par le Chimiste cantonal du Canton de Vaud. Nous revenons sur les principaux jeux d'acteurs lors de ce processus et observons leurs impacts. Une telle séquence justifie en effet que l'on ouvre un sous-cas centré sur ces luttes, tant il sera structurant en matière de redéfinition de l'ARL et, dans une certaine mesure du RI.

Le nouveau régime institutionnel de ressources agroalimentaires poursuit par la reconnaissance de l'enregistrement d'une AOC ou d'une IGP au registre fédéral un double objectif. D'une part la protection des consommateurs qui ont la garantie de trouver un produit authentique dont l'origine et les conditions de production sont certifiées. D'autre part, la protection des producteurs qui en acceptant volontairement le respect d'un cahier des charges attendent que le nom et la forme de leur produit ne soient pas usurpés ou imités. L'exécution de ces deux tâches incombe aux chimistes cantonaux en vertu de l'ordonnance sur les AOC et les IGP et de l'article 182 de la LAgr de 1998. Le cœur du système de protection est l'article 17 de l'ordonnance du 27 mai 1997 sur les AOC et les IGP, qui stipule que l'utilisation commerciale de la dénomination d'un produit défini selon son cahier des charges par un acteur produisant un produit comparable et n'appartenant pas au cercles des bénéficiaires est interdite.

En d'autres termes, le régime prévoit, sous des conditions qui restent à clarifier « sur le terrain », que les acteurs bénéficiant d'une AOC ne voient pas des acteurs « outs » frauduleusement s'octroyer un droit d'accès aux services monétaires de la ressource. Dans le cas du VMO, les producteurs de copies ne participent pas au maintien de la réputation du VMO (service symbolique), ils refusent par là même de supporter les coûts de production inhérents au VMO (charges d'entretien de la ressource), et ce afin de prendre des parts de marchés au VMO (afin de profiter des flux de revenus, des services monétaires). Ils mettent par ailleurs en péril les services symboliques et sensoriels (« produit propre à la consommation » et « qualité sanitaire et gustative ») en cas de contamination par un agent pathogène ou de production qualitativement inférieure à celle du VMO. La stratégie adoptée par les producteurs de copie consiste à fournir principalement des magasins spécialisés et d'éviter les circuits de la distribution. En ce sens, ils se positionnent plutôt sur un segment de niche.

Alors que l'IPVMO est dans l'attente de son AOC, celle-ci tente dans un premier temps (dès 2001) de régler ses rivalités par le biais d'avertissements adressés directement aux producteurs en question. Lettres mortes, les producteurs de copies récidivent. Dès que le produit est protégé par l'AOC (dès 2003), l'IPVMO peut demander aux chimistes cantonaux des cantons concernés de prendre position sur les cas de copies, d'une part ; les chimistes cantonaux peuvent, dans le cadre de leurs compétences, interdire des productions supposées imiter un produit AOC de leur propre chef, d'autres part.

Dans le cadre de la résolution de cas de copies de différents fromages suisses, l'Association cantonale des chimistes cantonaux (l'ACCS) édicte des directives pour l'exécution de l'étendue de la protection des dénominations protégées (avril 2004). Concernant le VMO, elle retient les critères distinctifs qui, s'ils sont cumulés, correspondent à un cas de tromperie du consommateur et de gains indus ; il s'agit d'un fromage :

- a) à pâte molle qui a,
- b) une sangle en bois et,

c) une croûte lavée.

Sur le terrain, les producteurs des copies en question entretiennent, selon le président et le gérant de l'IPVMO, volontairement des confusions avec le VMO : tous sont des fromages à pâte molle et tantôt l'un sera sanglé, l'autre emboîté ou à croûte lavée ; ils jouent sur des combinaisons entre ces différents critères et détournent même la dénomination du VMO ou l'associent à leur production<sup>67</sup>.

Dans le cas de l'exploitation de la ressource VMO, le chimiste du canton de Vaud lance plusieurs procédures afin d'avoir une jurisprudence et, ainsi, de préciser les critères distinctifs du VMO (entretien « Chimiste cantonal »). Les autres chimistes cantonaux procèdent, à la demande de l'IPVMO et du chimiste cantonal vaudois, à des examens auprès des acteurs concernés ; il y a en tout quatre cas ciblés par l'IPVMO : une copie dans le canton de Saint-Gall qui s'exporte en Allemagne et qui est présentée comme le « cousin du Vacherin Mont-d'Or » au lait cru dans certain concours de fromages en Suisse (le « Försterkäse » de la fromagerie Diriwärter + Schmidt SA) ; une copie dans le canton de Vaud (le fromage « Sousbois ») ; une autre dans le canton de Neuchâtel (le « Sanglé ») ; et une dernière dans le canton de Nidwald (le « Chuäfladä », que l'on traduit par « la bouse de vache »).

Dans un premier temps, le chimiste cantonal de Saint-Gall statue favorablement à la requête de l'IPVMO dans le cas d'une production supposée frauduleuse et située dans une commune du même canton. La procédure interne à l'ACCS ainsi que les voies de recours de la Loi fédérale sur les denrées alimentaires de 1992 (RS 817.0) permettent aux acteurs producteurs de copies de recourir contre les décisions prises par les chimistes cantonaux. Le producteur de Saint-Gall va poursuivre cette voie. Le litige reste donc ouvert. Les autres chimistes cantonaux statuent défavorablement dans les trois autres cas. Le chimiste du canton de Vaud interdira quand même la production du « Sousbois » (entretien « Chimiste cantonal »). Les producteurs de cette spécialité, elle compte seulement 2000 pièces par saison (Agrihebdo n°3 ; 2005), seront réhabilités sur la base des critères distinctifs du VMO (ladite spécialité n'est pas conditionnée dans une boîte en bois, sa croûte n'est pas lavée et elle est fabriquée à base de lait cru et non pas thermisé).

L'IPVMO poursuit sa lutte en dénonçant au cours de l'année 2005 le cas du « Sanglé ». Le chimiste du canton de Neuchâtel statue en défaveur du VMO, en retenant qu'il n'est pas emboîté, que son diamètre est plus petit, sa croûte n'est pas lavée (Agrihebdo n°2 2005 ; entretien « chimiste cantonal »)<sup>68</sup>. La spécialité de Stans (Nidwald) s'en sort sur la base des mêmes critères.

Le 5 avril 2005, le chimiste cantonal de Saint-Gall rend la décision selon laquelle le Försterkäse n'enfreint finalement pas les dispositions de l'AOC du VMO. L'Office du contrôle des denrées alimentaires du canton de Saint-Gall justifie la décision de son chimiste cantonal en précisant que le Försterkäse est plus dur à la coupe que le VMO, que sa sangle n'est pas changée en cours de maturation (la croûte n'est ainsi pas ondulée) et qu'il n'est pas vendu dans une boîte en bois, ainsi que l'échauffement du lait, les taux de matière grasse ne sont pas les mêmes (Agrihebdo n° 18 2005 ; Rapport IPVMO 2005 ; entretien « Gérant IPVMO »). Cette décision pose problème à l'IPVMO à plus d'un titre :

1) les règles procédurales fixées, d'un commun accord entre les chimistes cantonaux, par les directives de l'ACCS en 2004 (les fameux trois critères distinctifs) ont changé en cours de route ; formellement fixées dans le fameux document de l'ACCS, elles ont depuis lors évolué au cas par cas, afin de spécifier ce qui constituerait une copie du VMO ; c'était d'ailleurs un des objectifs que s'était fixés le chimiste cantonal (Agrihebdo n° 2 2005 ; « entretien « Chimiste cantonal ») ;

<sup>67</sup> On notera : le Vacherin de l'Oberland, le Försterkäse vendu comme étant « le petit cousin du Vacherin Mont d'Or ». Le Chuäfladä de Stans (Nidwald) est commercialisé dans une boîte en peuplier, cette petite différence met toutefois ce fromage à l'abri des représailles juridiques. Le distributeur en ligne de denrées alimentaires [www.leshop.ch](http://www.leshop.ch), le présentera comme « le fromage culte de suisse centrale dont le goût rappelle le Vacherin Mont d'Or » (Agrihebdo ; n° 38 ; 2004).

<sup>68</sup> Le chimiste cantonal neuchâtelois retiendra surtout que la CVMO n'avait pas fait opposition sur la demande de fabrication du Sanglé que lui avait alors transmis l'UCPL dans les années 1980 (PV de la 275<sup>ème</sup> séance du Comité de l'IPVMO).

2) à la suite de cette décision, d'autres acteurs situés hors du périmètre fixé dans le cahier des charges pourraient être tentés de prendre des parts de marchés au VMO ; si une procédure est engagée contre ces acteurs « outs », ces derniers pourraient hypothétiquement faire valoir la jurisprudence du canton de Saint-Gall du 5 avril 2005 afin de s'octroyer un droit de prendre des parts de marché aux acteurs du VMO ;

3) l'IPVMO est forcée de clarifier sa position sur plusieurs points : accepter l'ouverture des règles d'appartenance selon la décision du canton de Saint-Gall ou poursuivre la lutte hors des juridictions institutionnelles fixées par le régime ; continuer à lutter contre la copie parce qu'elle soustrait des droits d'accès aux services monétaires aux acteurs légitimes de la filière du VMO ; lutter contre la copie, car un problème sanitaire pour un fromage ressemblant au VMO amènerait un risque de confusion auprès du consommateur.

L'IPVMO décide de déposer une plainte (autour de mi-avril ; Rapport de l'IPVMO 2005) auprès du Département de la santé publique du Canton de Saint-Gall, dont dépend le chimiste cantonal, avec pour motif que la procédure a été modifiée en cours de route et que la supposée copie porte atteinte à l'AOC du VMO. En parallèle, elle met en place avec l'Association suisse des AOC-IGP un questionnaire destiné aux consommateurs afin de vérifier si ces derniers peuvent établir un lien entre la copie et le VMO. L'enquête d'opinion révèle, sur la base d'un échantillon de 400 personnes (200 romands, 200 Suisses alémaniques), que près de 70% affirment qu'il s'agit d'un VMO lorsqu'ils sont confrontés à un Försterkäse. À la question suivante concernant la provenance du fromage, une forte majorité a cité le canton de Vaud ou la Vallée de Joux, voire même les Charbonnières (entretien « Président de l'IPVMO »). D'après nos entretiens avec la direction de l'IPVMO, il s'agit pour les acteurs de la filière du VMO d'une preuve qu'il y a une confusion.

Dans le duel qui l'oppose au Département de la Santé publique du Canton de Saint-Gall, l'IPVMO s'incline à nouveau. L'autorité cantonale rejette le recours de l'IPVMO. D'une part, la décision spécifie que l'IPVMO n'est « pas vraiment habilitée à recourir » (Agrihebdo n°45 ; 2005 ; entretien « Président IPVMO »). D'autre part, il est considéré qu'il n'y a pas d'utilisation abusive, directe et indirecte, de la dénomination protégée. Le 27 octobre 2005, l'IPVMO dépose un recours au Tribunal administratif du canton de Saint-Gall. Le contenu de la plainte repose sur les aspects formel et matériel suivants : une interprofession, est-elle habilitée à recourir et le Försterkäse constitue-t-il une imitation digne d'être réprimée ? En parallèle aux procédures judiciaires, l'IPVMO propose un accord au producteur du Försterkäse : elle exige que la sangle soit enlevée et que le fromage saint-gallois soit soumis à la même intensité de contrôle de la listeria que le VMO ; l'accord est refusé par le fromager Saint-gallois (entretien « Gérant IPVMO »).

Aux alentours du mois de juin 2006, le Tribunal cantonal saint-gallois estime qu'il n'a pas les compétences pour juger du recours déposé par l'IPVMO. Il transmet le dossier à la Commission de recours du Département fédéral de l'économie (REKO DFE). Comme cette autorité judiciaire est en voie de réforme, le litige se dirige au Tribunal fédéral (TF) vers la fin de l'année 2007. Le TF demande que ce soit le Tribunal administratif fédéral (TAF) qui statue sur le cas. Le TAF redéfinit la règle procédurale relative au refus du Département de la Santé publique de Saint-Gall et affirme que l'IPVMO a le droit de recourir. Le TAF renvoie le litige auprès du Département saint-gallois.

En 2008, l'autorité saint-galloise déclare que le Försterkäse a une croûte différente et qu'il n'est pas vendu dans une boîte. L'autorité statue sur la base des trois critères distinctifs fixés en 2004 par les directives de l'ACCS. Il amène un nouvel élément de justification en affirmant que la supposée copie ne porte pas atteinte à l'AOC du VMO, car elle est clairement étiquetée sous un autre nom et son origine est déclarée. L'IPVMO recourt à nouveau auprès du TAF, toujours en 2008. L'instance judiciaire confirme le verdict de l'autorité saint-galloise : même s'il y a une certaine similitude entre les deux emballages, il n'y a, selon le TAF, pas de risque de confusion pour les consommateurs. Il en irait différemment si tant la présentation que la désignation du produit étaient susceptibles d'induire l'acheteur en erreur (Arrêt du Tribunal administratif fédéral B-6198/2008 du 13 novembre 2009).



L'IPVMO dépose un ultime recours en 2009 auprès du TF. Le TF donne tort à l'IPVMO. Il affirme que :

*« Les bénéficiaires d'une appellation d'origine protégée qui est limitée sur le plan régional ne doivent donc pas pouvoir empêcher que d'autres personnes soient à même de produire et distribuer des produits agricoles semblables. Les premiers doivent seulement être les seuls à pouvoir utiliser pour leurs produits l'appellation d'origine qui indique clairement l'origine et les caractéristiques du produit. Ceux qui ne respectent pas toutes les conditions fixées dans le cahier des charges sont toutefois tout à fait en droit de produire et commercialiser des produits comparables. »*

Il affirme plus loin :

*« Afin d'éviter que la protection soit contournée, il est également interdit d'utiliser une autre dénomination conduisant le consommateur à établir mentalement un lien au produit portant une appellation d'origine protégée (« évocation » au sens de l'art. 17, al. 2, let. a, de l'ordonnance sur les AOP et les IGP et art. 13, al. 1, let. b, des règlements n° 2081/92 et n° 510/2006; voir aussi art. 16, al. 7, let. b, L'Agr). Un tel lien peut être suggéré non seulement par une proximité conceptuelle entre les désignations de produit concernées, mais aussi par une similarité phonétique ou visuelle de ces dénominations. Dans l'appréciation de ces éléments, il peut en outre être important de savoir si les produits en question présentant une apparence analogue, qui peut d'autant plus susciter l'association avec le produit protégé. » (Arrêt 2C\_852/2009 du 29 Octobre 2010).*

#### **Reconfigurations observées à l'issue de la lutte contre les copies**

L'AOC du VMO pose des fonctions de régulation strictes (section 4.4). Les différentes décisions prises dans le cas des litiges entre l'IPVMO et les producteurs de copies (« outs ») forcent les acteurs aux bénéfices de l'AOC à vivre avec des produits qui « ont une proximité conceptuelle ». La dernière décision du TF ouvre concrètement le périmètre d'exploitation de la ressource. On assiste à une complexification de la configuration des acteurs avec de petits producteurs qui concurrencent directement le VMO sur les étals des détaillants (fromageries spécialisées). La stratégie d'attaque de l'IPVMO croisée aux initiatives du chimiste cantonal vaudois renforce les revendications de nouveaux acteurs qui aspirent à obtenir un accès direct aux services monétaires de la ressource. La pression qu'ils exercent par leurs recours lors des jeux d'acteurs, sans être intense, est relayée par les chimistes cantonaux. Ces derniers, par leur degré d'intervention plus marqué, ouvrent et sécurisent l'accès de la ressource aux prétendants.

S'agissant de l'ARL, la décision du TF a un impact fort sur les fonctions de régulation. Théoriquement, l'IPVMO et toutes les filières sous AOC doivent considérer que d'autres acteurs peuvent articuler différemment les constituants « savoir-faire » et « infrastructures de production » de manière plus ou moins exigeante et coûteuse. La position du TF est plus « libérale » que ne le voudraient les défenseurs du dispositif AOC-IGP. Du moins, ni la décision du TF ni les décisions précédentes des autorités cantonales ne modifient le cadre concurrentiel.

#### **4.4 Les régulations locales**

La mise en place de l'AOC en 1997 par les autorités fédérales introduit les exigences requises (preuves du lien au terroir, histoire et réputation du produit, tradition collective et localisée, travail artisanal, etc.) pour l'obtention et pour l'utilisation de l'AOC. L'AVMO entreprend des démarches lors de la période II afin d'obtenir la reconnaissance et la protection de sa dénomination, permettant une plus forte différenciation de la ressource. L'Ordonnance de 1997 ainsi que le *Guide AOC-IGP* fixe les règles procédurales à suivre afin de pouvoir redéfinir, par un cahier des charges, les nouvelles régulations structurant la production de VMO. À la section



3.4, nous avons vu que les enjeux concernant la production laitière et le problème du lait d'ensilage et le traitement thermique du lait bloquaient la démarche d'obtention de l'AOC.

Nous détaillons les jeux d'acteurs sur le processus d'obtention de l'AOC autour des deux points techniques et la nouvelle configuration des régulations une fois les conflits terminés.

#### *4.4.1 Conflit autour de la production laitière : l'affouragement des vaches et le traitement thermique du lait*

Les principes édictés dans le guide pour le dépôt d'une demande d'enregistrement d'AOC de l'OFAG sur (2001) interdit la production de lait d'ensilage destinée à la fabrication de fromages à cause du risque de fermentation butyrique qui corrompt le goût et la forme des fromages (goût rance et gonflement de la pâte)<sup>69</sup>. En 1998, l'OVMO dépose une première ébauche du cahier des charges de l'AOC VMO en édictant une règle commune qui interdit l'utilisation du lait d'ensilage. Ce faisant, le cahier des charges tel quel exige que les producteurs de lait de la plaine, rattachés au plus gros atelier de fabrication de VMO (l'entreprise André), modifient leurs infrastructures de production, une opération qui nécessite un investissement très conséquent et à court terme. Ladite règle rouvre un conflit qui, sur ce point, existe depuis longtemps au sein de la filière, en plus des inimitiés historiques entre acteurs de la Vallée de Joux et de la plaine.

Lors des séances de conciliations initiées par l'OFAG, les acteurs de la Vallée de Joux avancent des arguments proches de ceux de la section « Promotion de la qualité » : les silos<sup>70</sup> sont peu esthétiques dans le paysage rural, et surtout, l'alimentation ensilée n'est pas compatible avec l'image de terroir naturel et proche des pratiques ancestrales. Les acteurs de la plaine (Romanel-sur-Morges) avancent leur poids commercial au sein du système ressourciel et font opposition au cahier des charges. L'interdiction d'ensilage aurait pour effet direct de pénaliser le plus gros fromager du système ressourciel (l'entreprise André). Celui-ci devrait renoncer à la production de VMO ou augmenter ces charges d'entretien s'il souhaite modifier ces constituants infrastructurels. Par conséquent, et dans les deux cas, l'enregistrement de cette règle aurait pu permettre de libérer des parts de marché pour d'autres usagers de la ressource.

Un compromis *ad hoc* est finalement conclu en 2003 : négocier avec la section « Promotion de la qualité » de l'OFAG, il accorde aux producteurs de lait pratiquant l'ensilage un délai de dix ans pour adapter leurs structures de production et y renoncer. L'accord prévoit également que les producteurs de lait renoncent pour à un affouragement en maïs passer à l'affouragement en herbe, supposé fournir un lait de meilleure qualité. Comme le souligne Boisseaux (2012 : 55), le principe directeur de l'OFAG sur la production laitière l'emporte, mais moyennant une concession lourde de conséquences. Le délai est beaucoup plus long que le délai transitoire de droit commun, qui s'élève à cinq années (Boisseaux 2012 : 55). Il convient de souligner que cet accord a été obtenu grâce à l'intervention dans les discussions de la Conseillère d'État vaudoise radicale Jacqueline Maurer Mayor qui défend la détermination du Canton de Vaud à faire avancer le dossier sans que les producteurs de lait doivent y consentir des sacrifices trop élevés (Boisseaux 2012 : 55)<sup>71</sup>.

---

<sup>69</sup> Il s'agit là d'un retournement de situation non négligeable de l'OFAG, étant donné que dans les années 1980, l'office encourageait très largement cette pratique, subventionnant même « généreusement » les producteurs de lait de la plaine qui livraient leur lait à l'entreprise André (entretien « Gérant de l'IPVMO »).

<sup>70</sup> Les infrastructures qui permettent le stockage des fourrages ensilés.

<sup>71</sup> Cette dernière s'est adressée au directeur de l'OFAG, Monsieur Manfred Boetsch, par voie de courrier. Celle-ci reconnaît que la coexistence de deux conditions de production pour un même produit pose problème quant à la crédibilité du dispositif AOC-IGP. Elle souligne toutefois « l'importance de construire une base commune avec des critères de qualité tout à fait acceptable... » (Copie de la lettre du 1<sup>er</sup> juillet 2002 de la Conseillère d'Etat du Département de l'économie du canton de Vaud adressé à l'OFAG).

L'enjeu de la thermisation du lait, qui concerne deux tiers des usagers de la ressource (fromagers et fromagers-affineurs) pose problème du point de vue de l'image des AOC. En effet, un lait cru est porteur d'une population bactérienne plus complexe qui entraîne une diversité de substances aromatiques supérieures. À l'inverse, le lait thermisé lisserait ce potentiel d'expression du terroir. Le respect du principe du lait cru s'avère difficile à imposer dans le cas des fromages à pâte molle, mais surtout du point de vue de l'articulation des constituants de la ressource VMO. L'IPVMO est sous une constante obligation de prouver son innocuité pour des raisons bien connues (cf. encadré 1). L'hypothèse d'un éventuel retour au lait cru est écartée par toute la profession sans équivoque (entretien « Président IPVMO » et « Gérant IPVMO »). L'OFAG entérine toutefois l'entorse aux principes directeurs du Guide de l'AOC, en mettant en balance les nombreux éléments de typicité que le VMO arbore (Boisseaux 2012 : 59).

#### **4.4.2 Règles d'appartenance, de production et d'entretien**

Il ressort de l'analyse du cahier des charges que les acteurs historiques sont clairement reconnus et que leur droit d'accès à l'exploitation de la ressource est mieux défini (art. 2 « aire géographique » Cahier des charges VMO ; aucune objection n'a été faite concernant cette règle d'appartenance). L'histoire du VMO permet légitimement de tracer ce périmètre institutionnel, du moins, l'ensemble des usagers historiques peut prétendre à cette définition (cf. annexe IV ; art. 2).

Comme lors des autres périodes, l'attribution d'un droit de production à un opérateur s'effectue sur la base de la moyenne des quantités produites individuellement lors des années précédentes<sup>72</sup>. Les fromagers, les affineurs et les fromagers-affineurs peuvent toujours se vendre des quotas de VMO avec l'autorisation de l'IPVMO. Dans le cadre de l'ordonnance sur les interprofessions, l'IPVMO cherche à redéfinir ces mêmes droits de production en proposant à l'OFAG une demande d'extension des mesures d'entraide. La proposition porte sur l'octroi d'un droit de réguler les quantités de VMO par la mise en place d'attribution d'un contingent nominal alloué à chaque affineur et fromager.

Ce projet vise à anticiper la libéralisation des contingents laitiers prévue pour 2006 et la suppression totale des contingents à partir de 2009 qui pourraient induire une augmentation des quantités suivie d'une baisse des prix du VMO et de sa qualité. Conscient des injonctions de la Commission de la concurrence à l'égard des acteurs du Gruyère en 2001, le président de l'IPVMO soumet le projet à un cabinet d'avocats<sup>73</sup>. Un règlement interne à l'IPVMO est promulgué le 12 juillet 2005 (cf. annexe V : *Règlement sur la gestion des contingents et des quotas de VMO* 2005) concernant la régulation des quantités. L'attribution d'un contingent est soumise au respect du cahier des charges AOC.

Le droit de produire appartient à l'IPVMO et elle attribue chaque année aux affineurs, fromagers-affineurs et aux fromagers un contingent nominal pour une saison (annexe V ; point 1). L'attribution d'un contingent nominal s'effectue sur la base du volume de production des 20 dernières années<sup>74</sup>, puis ramené aux 10 dernières années après négociation au sein du comité (cf. annexe V ; point 3 et 7). En revanche, la vente d'un contingent resterait libre, sans pouvoir

---

<sup>72</sup> D'où le fait que certains acteurs aient les dents longues lorsque le fromager André menaçait de quitter la filière. Une nouvelle répartition des quantités auraient pu être faite.

<sup>73</sup> PV de la 269<sup>ème</sup> séance du Comité de l'IPVMO 26 mars 2004.

<sup>74</sup> Notons qu'à la lecture d'un PV du comité de l'IPVMO, il ressortait que les membres fondateurs de l'IPVMO (les « ins »), sont dispensés d'acheter des suppléments de contingents.

être fractionnée<sup>75</sup>. De nouveaux contingents peuvent être libérés, « pour autant que la situation sur marché le permet ». L'acquisition d'un nouveau contingent va de pair avec le paiement d'une redevance publicitaire à l'IPVMO plus élevé que celle demandée aux « fondateurs » de l'IPVMO. Les dépassements des contingents attribués sont sanctionnés par l'augmentation de la redevance publicitaire (point 6)

En revanche, la définition de la ressource a passablement évolué, notamment au travers de l'institutionnalisation des adaptations demandées par la distribution (cf. art. 3 « Caractéristiques physiques : diamètre et poids » de l'annexe IV) : les « minis » ainsi que les demis sont inscrits dans le cahier des charges. En revanche, les caractéristiques chimiques et organoleptiques du produit sont mieux spécifiées. Les règles de production reprennent celles que l'on retrouve dans les travaux du gérant de la CVMO datant de 1951 (cf. encadré 2). En revanche, les règles concernant la production laitière sont pour la première fois spécifiées dans un même *acte de mise en œuvre*. L'accord sur les questions relatives à l'ensilage figure à l'art. 7 al. 5 du cahier des charges (cf. annexe IV).

La reconnaissance du cahier des charges de l'AOC du VMO par l'enregistrement de sa dénomination au registre fédéral des AOC permet donc d'ancrer les principales régulations éparpillées dans différents textes au sein d'un *plan d'action fermé et discriminatoire*. Il donne l'*autorisation conditionnelle* à tous les usagers admis au périmètre de la ressource d'obtenir un droit potentiel d'accès à l'exploitation de la ressource, pour autant qu'ils acceptent, *a minima*, les contrôles internes, les exigences de traçabilités et les contrôles de l'OIC, ainsi que le règlement interne sur la gestion des contingents dès 2005. À la différence des Conventions du VMO et des multiples autres régulations de la période I et II, l'ensemble des acteurs est soumis à un *produit administratif* (le cahier des charges) plus *cohérent* qui oriente le comportement de tous ses opérateurs. Plus cohérent, car, par exemple, le cahier des charges prend en considération les nouvelles exigences environnementales de l'agriculture en obligeant les producteurs de lait à respecter les exigences de la production intégrée ou de la production biologique (art. 6 du cahier des charges ; cf. annexe IV). Il prend également en compte les exigences du droit des denrées alimentaires en obligeant les fromagers et les affineurs à se soumettre aux normes ISO 9002<sup>76</sup> (art. 11 al. 1 et art. 16 al. 1 du cahier des charges ; cf. annexe IV). Il contraint tous les opérateurs à être au bénéfice d'une formation professionnelle en technologie du fromage.

#### 4.5 L'État de la ressource

Lors de première étape de la libéralisation du marché du fromage en 1999, on peut constater une légère diminution des quantités produites par les acteurs du VMO, indiquant une diminution des services monétaires. Toutefois, il ne s'agit pas d'une variation importante. Au sein du comité, les acteurs ne veulent pas la mettre sur le compte de l'ouverture des marchés parce qu'ils ont depuis toujours été confrontés au libre commerce. Après l'obtention de l'AOC VMO en 2003, l'état de la ressource n'évolue pas particulièrement. Tout au plus, l'obtention de l'AOC VMO en 2003, sans doute par un effet d'emballement ou de mode, accroît légèrement le volume de production, laissant croire à une augmentation des services tirés de la ressource (monétaires, sensoriels et symboliques). On peut considérer, par l'évolution stable des volumes de production de VMO durant la période III, que les revenus provenant de la production de

<sup>75</sup> La liste des contingents nominaux nous permet de voir que sur la production totale possible de VMO, l'entreprise André de la plaine et l'entreprise Golay de la Vallée de Joux pèsent presque la moitié de l'ensemble des acteurs concernés par ces contingents (environ 13 entreprises).

<sup>76</sup> Le manuel de contrôle qui découle de la norme ISO 9002 vise, entre autre, à spécifier les normes fédérales en termes d'exigences hygiéniques dans la confection et la maturation des fromages.

VMO ont peu varié. L'autofinancement des périodes d'actions/promotions par le biais de l'augmentation des cotisations, compensée par une augmentation du prix des VMO dès l'année 2000, n'a pas eu un effet considérable sur les volumes de production<sup>77</sup>.

Cette évolution stable de la production à un prix lors de la troisième période :

- de nombreuses initiatives sont prises pour présenter le VMO à l'étranger lors de foires aux fromages ; l'IPVMO a tout intérêt à développer ses exportations, l'OFAG octroyant une contribution pour l'abaissement du prix des fromages à l'exportation à hauteur de 0,60 centime/kg à l'exportateur (jusqu'en 2005 vers les pays de l'UE) ; l'IPVMO rembourse quant à elle 4.00francs/kg de VMO exporté ;
- la gérance met en place un marketing qui tend à vouloir s'aligner sur des produits plus connus comme le Gruyère, par le sponsoring du Lausanne Hockey Club sur une durée de trois ans pour un montant de 100'000 francs par année, afin de « faire connaître le produit aux plus jeunes » (Rapport CVMO 2002) ;
- l'IPVMO modifie la pratique de consommation du VMO en proposant dès 2001, par un prospectus publicitaire (100'000 prospectus distribués lors du lancement de cette pratique), de le chauffer au four dans l'optique d'augmenter les ventes des minis (Rapport CVMO 2001) ;
- retenons également la création par un affineur de la Vallée de Joux (J.-M. Rochat) de la Fête du Vacherin Mont-d'Or qui a lieu aux Charbonnières, berceau du VMO, afin de relancer le patrimoine VMO et d'y inviter du personnel politique du canton de Vaud, des associations agricoles et des consommateurs.

Concernant l'évolution des services sensoriels et symboliques, ceux-ci semblent également tendre vers une certaine stabilité ; les rapports de gestion de l'OVMO puis de l'IPVMO indiquent des petits défauts de qualités, en cours de saison, qui portent sur des questions de présentations du produit et des variations des taux d'eau et de matière grasse. Les rapports techniques de l'IPVMO relèvent également des problèmes récurrents de VMO sur le marché qui ne sont pas assez affinés en début de saison. Toutefois, ces éléments ne permettent pas d'évaluer l'état de la ressource en des termes négatifs. Au demeurant, cet équilibre reste fragile : les VMO pas assez affinés résultent de la volonté des fromagers-affineurs et des affineurs de mettre le plus possible de quantités en début de saison, lorsque le VMO officie en tant que véritable produit d'appel pour la distribution<sup>78</sup>, notamment afin de faire « du tonnage » (entretien « Gérant IPVMO).

Sur le plan de la qualité sanitaire, le système d'autocontrôle (deux contrôles listeria par semaine) de la filière permet une détection rapide des lots contaminés par la listeria ou des escherias coli<sup>79</sup> (3 à 4 lots de VMO en moyenne par année de 1998 à 2010). Ces derniers sont donc détruits. Un cas d'infection d'un lot à la listeria à susciter l'émoi au sein du comité, sans aucune répercussion pour la ressource; les lots ayant été détruits juste avant leur mise sur les étals d'Alligro (en 2006). Les contrôles internes permettent par ailleurs aux acteurs de se « calibrer » (document interne de l'IPVMO « Décision du comité »). L'appréciation de la qualité sanitaire et gustative étant inscrite dans le cahier des charges de l'AOC, des taxations permettent de maintenir une qualité satisfaisante. Un ordre de marquage des boîtes de VMO depuis l'AOC permet de tracer le produit et chaque VMO porte un numéro d'agrément (une

<sup>77</sup> Malgré l'alarmisme du gérant de la filière sur ce point depuis 2002.

<sup>78</sup> La consommation d'un VMO entraîne souvent l'achat d'un pain, de pommes de terre s'il est mis au four, d'un vin blanc pour l'accompagner ou d'une salade. C'est en ça qu'il s'agit d'un produit d'appel.

<sup>79</sup> Escherichia coli, également appelée colibacille et abrégée en E. coli, est une bactérie intestinale, des mammifères, très commune chez l'être humain. En effet, elle compose environ 80 % de notre flore intestinale aérobie.

pastille en caséine). Les tranches de VMO et les portions de VMO préemballé doivent porter sur l'emballage le numéro d'agrément, le numéro du lot et celui de la semaine de sortie, afin d'en garantir la traçabilité. Il peut en être déduit que les acteurs de la filière jouent le jeu. Notons que des formations obligatoires dispensées pour améliorer la maîtrise du savoir-faire des opérateurs de la filière ont lieu plusieurs par année, ceci afin de réactualiser l'articulation exigeante des constituants de la ressource.

#### 4.6 Bilan du point de vue des dimensions d'analyses lors de la période III

La troisième période se caractérise par les jeux d'acteurs et la structuration des régulations locales. On constate que formellement, les règles d'entretien sont davantage étendues et détaillées, en imposant une articulation plus exigeante des constituants de la ressource. Les règles d'appartenance sont beaucoup plus sélectives pour des opérateurs désirant participer à la production de VMO. Une fois acquis le droit d'entrer, faut-il encore obtenir un droit de production (un contingent nominal). En revanche, entrer dans le périmètre d'exploitation économique de la ressource pour ce qui est des distributeurs Coop et Migros reste relativement simple. Leur position dominante dans le secteur aval de la distribution leur permet d'office d'accéder à une partie des services monétaires générés par la ressource.

Le processus de lutte contre les copies, ponctué par la décision du TF en 2010, tend à rendre plus poreux l'accès au périmètre d'exploitation de la ressource. L'ouverture de la ressource, opérée *de facto* par les producteurs de copies, a comme on l'a vu suscité des résistances de la part de l'IPVMO, rendant nécessaire aux yeux du TF de clarifier les limites possibles quant à l'étendue de la protection des règles d'appartenance. Les acteurs du VMO considéraient que le nouveau régime de régulation AOC, supposé piloter drastiquement leurs comportements par l'intervention stabilisatrice du cahier des charges, avait pour unique objectif de leur réserver un accès sécurisé dans le temps et dans l'espace aux services monétaires de la ressource. Mais par sa décision, le TF reconfigure le périmètre de régulation de la ressource, au sens où d'autres règles plus ou moins exigeantes créées par des acteurs « outs » cohabitent avec celles du cahier des charges de l'AOC, le repositionnant ainsi dans un contexte plus large. Par le même biais, le TF rend une lecture plus flexible, donc moins robuste et moins exclusive, des règles d'appartenance.

Il convient sans doute de dire que le nouveau régime institutionnel encadrant les ressources agroalimentaires, principalement fondé sur le dispositif AOC-IGP, ne définit pas de manière plus précise les règles assurant l'exploitation des services monétaires. Il laisse aux acteurs la marge de manœuvre, prévue par le nouveau cadre plus concurrentiel du secteur agricole, de décider de la définition et de l'allocation des droits d'usages sur les services monétaires. En revanche, il impose des exigences minimales en matière de qualités (production laitière, fabrication artisanale, lien au terroir, traçabilité et fiabilité du produit) condition *sine qua non* pour pouvoir décider collectivement des régulations permettant de garder la main mise sur les services monétaires. Dans le cas du VMO, le positionnement de dépendance des acteurs de la filière par rapport aux distributeurs complexifie les choix et les modalités de régulation de la ressource. Tantôt, l'IPVMO renforce la coordination contraignante des droits d'usages entre les opérateurs de la filière pour permettre la fourniture de services sensoriels et symboliques suffisant par des règles d'exploitation et d'entretien strictes, tantôt elle tente de filtrer les opérateurs désirant accéder aux canaux commerciaux de la distribution par une présélection soignée.

## **5. Comparaison entre les trois périodes, retour sur la proposition théorique et conclusion de l'étude de cas**

La présente partie vise à comparer les trois séquences temporelles, à revenir sur la proposition théorique que nous nous étions fixée et à tirer les enseignements du cas dans les termes de l'approche ressourcielle.

### **5.1 Éléments de comparaison entre les dimensions d'analyses des trois périodes**

Le tableau 2 suivant permet de récapituler les dimensions d'analyses documentées au sein des trois périodes et d'observer leurs évolutions et leurs principales reconfigurations :

**Tableau 2: Tableau récapitulatif des principaux résultats**

Dimensions d'analyses	Périodes historiques du cas		
	Période I (1951-1991)	Période II (1992-1997)	Période III (1998-2010)
Régime institutionnel :	<ul style="list-style-type: none"> <li>Régime corporatiste « hors USF », prévoit la régulation des services monétaires pour les producteurs de lait : étendue faible ; coordination inter- politiques publiques faible ; même constat pour le système régulateur (propriété intellectuelle) ;</li> <li>Autorégulation restreinte par Convention passé entre UCPL, USAL et les filières hors USF (Convention du VMO de 1951) ;</li> <li>« Friction » institutionnelle avec la politique de la santé (OEHM) dès 1981</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fin programmée des régimes corporatistes ;</li> <li>Nouveau régime axé sur l'encadrement qualitatif (gustatif et sanitaire) des patrimoines agroalimentaires dès 1997 par la reconnaissance des dénominations d'origine (Ordonnance AOC-IGP et sur les Interprofessions) ;</li> <li>Nouveau régime prévoit autorégulation restreinte par l'OFAG ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cadre concurrentiel s'affirme (Bilatérales I et II ; libéralisation des contingents laitiers par étapes (2006, puis fin de ce système dès 2009) ; ouvertures du marché fromager suisse 1999 et 2007) ;</li> <li>RI « clarifié » par les décisions de la Comco vis-à-vis du Gruyère et la jurisprudence du TF (« Arrêt Raclette du Valais, VMO ») ;</li> </ul>
Configuration d'acteurs :	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acteurs locaux en conflit ;</li> <li>Structure délibérative de gestion (CVMO, AVMO) affaiblit par les conflits ;</li> <li>Cercle des « ins » réduit drastiquement après chocs ;</li> <li>Importance des acteurs de la santé dans la nouvelle configuration; coordination et subordination à ses derniers ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rapport de force entre filière et distributeurs : avantage aux derniers (renforcement du secteur aval de la transformation et de la distribution suite à la réorientation de la politique agricole);</li> <li>Nouveaux entrants sur le marché des fromages à pâte molle (firmes agroalimentaires étrangères placent leurs produits « industriels ») ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Intérêts tendent à converger entre usagers de la ressource ;</li> <li>Nouveaux acteurs parapublics (OIC) chargés de contrôler la filière ;</li> <li>Distribution en position de force ;</li> <li>Reconnaissance des acteurs « outs » (producteurs des copies) à jouer dans le terrain d'exploitation de la ressource VMO ;</li> </ul>
Rivalités :	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accroissement des rivalités pour l'accès aux services monétaires au détriment des charges d'entretien ;</li> <li>Problèmes structurels de qualité sanitaire et gustative jusqu'aux crises ;</li> <li>Après crises : diminution des parts de marché du VMO</li> <li>Rivalités sont apaisées grâce au meilleur contrôle des charges d'entretien (1990) ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rivalités internes pour les services monétaires stabilisées, mais pas complètement régulées ;</li> <li>Rivalités entre filière et distributeurs sur les services monétaires ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rivalités sur les services monétaires en segmentant l'offre de VMO (cas des Bio) ;</li> <li>Rivalités pour accès aux canaux de commercialisation de la distribution ;</li> <li>Coexistence avec concurrents, rivalités régulées définitivement par la décision du TF dès 2010</li> </ul>
Régulations locales :	<ul style="list-style-type: none"> <li>ARL principalement axé sur la régulation économique de la ressource (1951 à 1988) ;</li> <li>Intègre progressivement de nouvelles exigences sanitaires et gustatives ;</li> <li>Étendue des règles augmentent progressivement, mais ne permet pas d'empêcher crises.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ARL « adaptatif » vis-à-vis des nouvelles normes sanitaires.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ARL « équilibré »</li> <li>Règles d'exploitation et d'entretien plus étendues ;</li> <li>Limite des règles d'appartenance suite à la décision du TF en 2010 ;</li> </ul>
État de la ressource :	<ul style="list-style-type: none"> <li>État de surexploitation de la ressource (1970 =&gt; 1988)</li> <li>État « durable » de la ressource (dès 1990)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>État « durable » de la ressource</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>État « durable » de la ressource</li> </ul>



### 5.1.1 Retour sur les principaux résultats

Comme vu, le régime corporatiste « hors-USF » prévoit la régulation des usages de la ressource concernant tout ce qui touche à la production laitière : le prix du lait est fixé annuellement et des primes sont octroyées en fonction de sa qualité. À la suite du contingentement laitier, des quotas de production de lait seront fixés, afin de réduire les excédents de lait. Pour ce qui est des fromagers et des affineurs impliqués dans le périmètre d'exploitation de la ressource, ces derniers disposent, outre la régulation des droits d'entrer sur le marché du fromage à pâte molle suisse par des barrières douanières (jusqu'en 1995), de la Convention du VMO de 1951 pour réguler leurs comportements stratégiques, et partant, les usages qu'ils font de la ressource. Malgré cette possibilité offerte par le régime aux acteurs locaux d'une autorégulation restreinte - restreinte, car étroitement surveillé par les délégués des associations du secteur laitier -, les conflits sur la répartition des services monétaires de la ressource ne parviennent pas à être résolus. Malgré la création d'une structure de gestion permettant à la fois d'anticiper la demande du marché, de délibérer et de prendre des décisions au sein de ses instances délibératives, malgré sa composition essentiellement fondée sur une majorité d'acteurs historiques, les conflits perdurent.

Le processus d'émergence des procédures de régulation de l'exploitation de la ressource depuis 1951, dans une situation que l'on peut encore qualifier de « normale », n'empêche pas le basculement dans une situation non contrôlée des prélèvements des services susceptibles de dépasser le seuil de « viabilité » de la ressource, et partant, de remettre en question l'existence même de la ressource. Ce sont deux phénomènes qui vont se croiser, qui donnent véritablement une « (re-)naissance » politique et nationale<sup>80</sup>, voire internationale<sup>81</sup>, à la ressource VMO. Il s'agit des épisodes de crises, mais surtout celle de la listeria, et les tentatives de réponses très réactives à ces crises par les acteurs de la santé publique. Ce sont ces deux phénomènes qui paradoxalement vont pérenniser l'existence de la ressource. La crise des listeria va opérer un processus de rerégulation qui permet le maintien de la ressource, mais uniquement parce que l'acteur public suffisamment puissant en manifeste la volonté, à la suite d'une dégradation significative de l'état de la ressource.

Cette montée en puissance de l'acteur public de la santé vient, par ailleurs, résoudre une « friction » institutionnelle entre la poursuite des objectifs de la politique laitière et celle de la sécurité des denrées alimentaires, en faisant son entrée définitive et garantie dans l'univers du système ressource du VMO, car porteur d'une solution à des problèmes bien trop connus d'hygiène. De cette friction, il découlera une coopération nécessaire entre les acteurs de la santé et les acteurs du VMO. L'épisode des crises et les réactions en chaîne qui s'en suivent peuvent être appréhendés comme un « mal » presque nécessaire. La ressource génère trop de services monétaires au détriment des services sensoriels et symboliques (qualité sanitaire et gustative). C'est vers ce recalibrage que s'oriente la nouvelle configuration d'acteurs uniquement composée de professionnels prêt à coopérer avec les acteurs de la santé et à augmenter leurs charges d'entretien de la ressource.

L'entrée dans la seconde période, avec la publication du 7<sup>e</sup> rapport sur l'agriculture, pose les bases d'un cadre institutionnel axé sur la compétition entre les opérateurs du secteur agricole,

---

<sup>80</sup> On pourrait objecter que la reconnaissance du problème de l'exploitation de la ressource émerge déjà par les coalitions advocatives qui s'affrontent sur les enjeux du renforcement des normes sanitaires. Ce qui, en soi, n'est pas faux. Toutefois, nous défendons qu'il s'agit plus d'une lutte pour la reconnaissance d'une certaine forme de la façon dont les constituants de la ressource doivent être articulés (meilleure maîtrise sanitaire vs une maîtrise artisanale et traditionnelle) et non pas d'une lutte pour l'exploitation « durable » de la ressource. La reconnaissance nationale du problème de la surexploitation de la ressource VMO émerge sous l'angle de sa dangerosité, et non de son importance pour l'économie d'une région et pour la fierté qu'il suscite dans le canton de Vaud aussi.

<sup>81</sup> Le cas de la listéria a renforcé la recommandation faite aux femmes enceintes de ne pas consommer des fromages à pâte molle au lait cru durant leur grossesse, avec, à l'appui, l'exemple connu et relayé par la communauté internationale des médecins du « cas » VMO.



le respect de normes environnementales, la revalorisation des patrimoines agroalimentaires et les nouvelles exigences qualitatives des consommateurs (Knoepfel et al. 1987 : 683ss ; Boisseaux 2007 : 219ss ; Rapport sur l'agriculture 1992 : 290ss)<sup>82</sup>. Comme on l'a vu vers la fin de la seconde période, un nouveau régime institutionnel à destination des ressources agroalimentaires à forte valeur ajoutée émerge. Il est axé sur l'encadrement qualitatif des de ce type de ressources et sur la possibilité de générer des régulations à l'échelle des bassins de production des produits. Il offre ainsi une marge de manœuvre pour l'autorégulation, par l'édition d'un cahier des charges, mais restreinte par les multiples preuves du fameux lien au terroir à administrer et par un système de contrôle à plusieurs niveaux, ainsi qu'à plusieurs échelons de production et de commercialisations.

Dans ce nouvel espace institutionnel, l'action collective des usagers du VMO, par le travail de création de consensus de l'OVMO, vise à lutter pour maintenir un accès aux canaux de commercialisation en adaptant la ressource aux exigences des distributeurs et en resserrant ses normes d'hygiènes. Par la suite, elle se dirige vers les opportunités qu'offre le nouveau régime AOC-IGP. À ce stade, il apparaît que le maintien d'un « bon » état de la ressource se réalise par le mécanisme d'adaptation réactif aux changements des acteurs locaux, ainsi que leur capacité à redistribuer de manière efficace les charges d'entretien entre tous les opérateurs de la filière par des règles chaque fois plus exigeantes et plus facilement acceptées que par le passé (on fait référence ici à la période d'avant les crises). Ce mécanisme d'adaptation va de pair avec l'appui considérable des autorités politico-administratives du secteur agricole et de la santé, des politiques publiques devenues connexes, qui ont par leur dotation en ressource d'action (Knoepfel et al. 2006 : 68ss) guidés l'action stratégique de la filière. On retiendra les subventions destinées à obtenir l'assurance qualité, l'AOC, l'expertise de l'OFAG, de la station Liebfeld, du chimiste cantonal, etc.

Au cours de la troisième période, où l'on observe l'affirmation et l'évidence du cadre concurrentiel, les acteurs d VMO poursuivent leurs objectifs de régulation de l'entretien de la ressource. On observe aussi que, dans ce nouveau panorama, ces derniers ont une position précaire vis-à-vis de la distribution. Par ailleurs, l'impossibilité d'améliorer les structures de production villageoises, documentées au travers des entretiens effectués avec les acteurs locaux, empêche une augmentation des volumes de production de VMO qui ne pourrait de toutes les façons pas être absorbée par le marché (entretiens « Affineur Hauser » ; entretien « Gérant de l'IPVMO »). En ce sens, le dispositif AOC-IGP est vu par certains acteurs comme figeant l'univers des possibles et constitue, d'une certaine manière, un paradoxe pour les acteurs de la filière : l'instrument gage de la protection de l'appellation empêche toute modification des pratiques de fabrication du VMO qui ne peut se faire sans l'aval de tous les membres du système ressourciel.

Retenons à ce stade qu'au travers des trois périodes, l'élément le plus saillant pour le présent cas est l'épisode des crises. Malgré le changement de paradigme de la nouvelle politique agricole, les acteurs de la filière ont su trouver les réponses adéquates, par la régulation stratégique de l'entretien de la ressource, au défi de la compétitivité et de la libéralisation du secteur agricole. Ce qui ne veut pas dire qu'il n'y ait pas de la variance parmi les dimensions d'analyse et entre elles. En revanche, le changement de régime, de grande ampleur, est « médié » par l'activation d'un mécanisme d'adaptation des acteurs locaux qui font évoluer les règles d'entretien de la ressource vers plus d'exigences qualitatives. Cette relative stabilité est donc le résultat d'une réponse complexe des acteurs locaux. Ce qui reste constant c'est

---

<sup>82</sup> Knoepfel et ses collègues montrent que vers la fin des années 1980, il s'opère déjà un processus d'écologisation de la politique agricole suisse (Knoepfel et al. 1987 : 683ss).

l'intelligence institutionnelle dont font preuve les acteurs légitimes de la ressource pour s'assurer un accès aux services monétaires de cette dernière.

## 5.2. Retour sur la proposition théorique

Nous avançons dans la section 0.1 que les acteurs-usagers de ressources agroalimentaires ont essayé, avec plus ou moins de succès, de garantir certains acquis du passé en sauvant quelques pièces de l'ancien édifice institutionnel. Précisément, nous nous intéressons à savoir à quel point les usagers du système ressourciel du VMO sont parvenus - ou non - à maintenir les règles du régime institutionnel d'« avant » et/ou de les recombinaison dans celui d'après, par l'intermédiaire du niveau dispositif AOC. Il apparaît qu'en adoptant une approche temporelle longue, c.-à-d. en tentant de partir de la création de la ressource, le parcours institutionnel des règles qui structurent l'exploitation de la ressource VMO passe du communautaire au régime institutionnel ; du moins, pour les règles d'appartenance qui touchent l'accès dans l'espace et dans le temps à l'exploitation de la ressource. De la faible quantité de lait nécessaire à la fabrication d'un fromage à pâte dure lors de l'hiver, il s'est dégagé la règle d'accès selon laquelle le VMO pouvait être produit qu'entre décembre et mars. Cette règle a été reprise par les directives de l'UCPL avant l'édiction de la Convention du VMO de 1951, puis qui perdure dans le temps et qui est aujourd'hui inscrite dans le cahier des charges de l'AOC. Derrière ce parcours, de nombreux jeux d'acteurs ont permis la recombinaison de ces éléments dans des politiques publiques hybrides (l'ODési et le dispositif AOC).

L'exemple de la gestion des quantités (contingents nominaux), un droit défini par la communauté des usagers de la ressource et validé par les acteurs nationaux du secteur laitier dès 1951, illustre les jeux d'acteurs autour de leur réintroduction 54 ans plus tard, dès 2005. Il soutient la proposition théorique selon laquelle le fait de recombinaison stratégiquement du matériel institutionnel à disposition permet d'opérer, à l'exemple du cas des contingents nominaux, un contrôle quantitatif sur les prélèvements des services monétaires de la ressource. Mais pour se permettre de mettre en place pareille régulation, on l'a vue, l'IPVMO fait profil bas afin de ne pas attirer l'attention de la Commission de la concurrence : le règlement reste interne. De l'autre côté, l'IPVMO peut se permettre pareil manœuvre régulatrice aux yeux de l'OFAG, du moment qu'elle œuvre à la production d'un produit de qualité, correspondant aux nouvelles exigences des consommateurs.

En ce sens, nous poursuivons les conclusions que nous avons posé (Laessle, Schweizer et Tippenhauer 2013 : 15ss) à propos de l'intérêt de se pencher en détail sur la singularité du cas, et de ses périodes, d'une part, et d'autre part de prendre au sérieux le régime institutionnel relatif au cas étudié et aux politiques sectorielles l'entourant (santé, concurrence). Toujours est-il qu'une lecture limitée à l'étude de la dimension « régime institutionnel » nous informe que partiellement des enjeux réels auxquels font face les acteurs en charge du VMO. L'action collective parfois brouillonne des acteurs apparaît alors décisive. Dans le contexte des années 1950, le contournement des règles locales, par défiance vis-à-vis des acteurs du secteur laitier illustre cette action collective maladroite et destructrice. Aussi, le contournement et le non-respect des quantités attribuées deviennent « la » règle. Ensuite, lorsqu'il s'agit de résister à l'OEHM de 1981, car elle touche frontalement l'articulation des constituants de la ressource, les acteurs locaux parviennent à gagner la sympathie d'élus locaux, de la Fédération romande des consommateurs, d'amateurs de produits de terroir, qui s'unissent temporairement afin de bloquer, sans succès, sur le plan fédéral le resserrement des normes sanitaires. Puis, les producteurs de copies (des « *outsiders* »), qui jouent sans vraiment le savoir dans les zones floues du nouveau régime et qui, à travers la décision du TF, permettent de le clarifier.

Il convient d'ajouter que le maintien des acquis du passé a un coût effectif, celui de l'adaptation par l'augmentation des exigences de « ses » propres règles du jeu. Dans le cas du VMO, les acteurs n'ont pas la possibilité de modifier les règles du régime alors ils adaptent ce dernier. Ainsi, il semble qu'un schème intelligible de causalité émerge à la lumière du cas. Premièrement, les règles institutionnelles offrent un cadre de contraintes et d'opportunités aux acteurs de la ressource du VMO, notamment pour mettre sur pied une structure de gestion des usages et de l'action collective, ainsi que réguler localement l'exploitation de la ressource. En outre, le changement institutionnel de grande ampleur de la politique, l'analyse le montre, est réceptionné par les acteurs locaux qui systématiquement répondent par une modification des fonctions de régulation. Deuxièmement, ces derniers, malgré leur faible dotation en ressource d'action (Knoepfel et al. 2006 : 68ss), parviennent par le biais de la reconfiguration des fonctions de régulation à maintenir la ressource dans un état stable. Par conséquent, la flèche horizontale de la figure 1 (section 0.1.1) devrait indiquer, à la lumière du cas du VMO, l'influence relative des institutions vers la ressource.

### 5.3. Conclusion de l'étude de cas

Nous revenons ici sur les apports et la pertinence de l'approche ressourcielle prise au sens large (RIR, *CPR institutions*, dilemmes d'action collective). La conceptualisation d'un produit agroalimentaire dans les termes d'une ressource offre une lecture dynamique d'un cas aux allures anecdotiques dans le marché du fromage suisse (cf. section 1.3).

En dépit de la petite taille du marché du VMO et le nombre relativement faible d'acteurs en présence dès le 19<sup>e</sup> siècle par rapport aux macro-enjeux du secteur laitier (prix du lait, valorisation rationnelle, monopolisation des marges, puis libéralisation du marché, etc.), le cas du VMO rend compte de l'organisation sociale et institutionnelle autour d'une ressource territoriale. Cette organisation sociale, comme on le voit lors de la période une, échoue à consolider les règles assurant l'exploitation de la ressource et celles assurant la coordination contraignante des droits d'usage entre utilisateurs. Là où l'économie institutionnelle et la théorie du *public choice* voient tous les bénéfices de gérer une ressource lorsque la communauté des usagers est réduite (Ostrom 1990 ; 2000 ; Bromley ; 1991 ; 1992), entre autres, parce que la résolution des dilemmes de l'action collective s'opère plus facilement en petit groupe (Olson 1978 : 75), les acteurs du VMO échouent. Là où ces deux courants théoriques voient en une structure communautaire la possibilité de décider des institutions les plus efficaces afin de résoudre ces dilemmes, et ceux ayant attrait à la surexploitation d'une ressource, les acteurs du VMO n'y arrivent pas.

Il semble que l'opérationnalisation du concept de ressource telle que nous l'avons proposée pour appréhender les patrimoines agroalimentaires (Boisseaux et al. 2012), nous renseigne sur l'équilibre, parfois très instable, entre les (prétentions) aux « prélèvements » des services monétaires, des services sensoriels et des services symboliques. L'augmentation du volume de production du VMO à partir des années 1970, pourtant prévisible, nuit à l'exigence de fournir un produit de qualité et, paradoxalement, entraîne une concurrence sur les prix, diminuant la disponibilité des services monétaires. Dans le cas du VMO, c'est, entre autres, grâce à une articulation exigeante des constituants de la ressource, des « savoir-faire » et des « infrastructures de production », que celle-ci a pu « se renouveler ». En revanche, le constituant « disposition de réceptions des consommateurs » semble moins pertinent pour l'étude du fromage que dans le cas du vin (Laessle 2012 : 66ss). En effet, il est difficile de saisir le poids que les acteurs locaux souhaitent donner à ce constituant, puisque ces derniers semblent

grandement concernés par leur survie économique, car le VMO, malgré ses coûts de production élevés, « paye bien » (entretien « Président IPVMO »). Parmi les acteurs historiques de la filière, ceux qui défendent la tradition du VMO, le positionnement par rapport à ce constituant est ambivalent. Certes, il convient de produire un fromage porteur d'une tradition et au goût puissant (pas puissant au sens des vins), mais il faut aussi pouvoir trouver des preneurs. Les tenants du goût puissant, dans notre cas, disparaissent ou ont la possibilité de vivre de la production d'autres fromages ou de se diriger vers des canaux commerciaux plus spécialisés (cf. l'entreprise Magnenat).

Peut-être faut-il y voir une conséquence des crises sanitaires, contraignant les acteurs à stabiliser le goût du VMO, le rendre plus « arrondi ». Peut-être comme certains acteurs le prétendent, les dispositions de réception des consommateurs se sont-elles uniformisées (entretien « Affineur I »). Toujours est-il que ce constituant reste une énigme, tant il est difficilement saisissable. Laessle (2013) tente de rendre compte de la propension du mécanisme de construction sociale et identitaire du goût dans les jeux des acteurs, voire même comme étant le moteur de leur action. À plusieurs reprises, que ce soit dans nos entretiens ou la lecture des archives de la filière, les consommateurs apparaissent au second plan. La qualité gustative est, ici, incontournable, mais uniquement parce qu'elle est rémunératrice. Sans doute, il convient de croire que le fromage n'est pas un produit prestigieux au même titre que le vin. Par contre, ce qui anime les acteurs locaux, dans notre aire d'investigation, c'est le bon prix, et « que ça paye bien » (entretien « producteur de lait »). Devise récurrente.

## Bibliographie

- Agrihebdo, Hebdomadaire professionnel agricole de la Suisse romande (2005) n°2
- Agrihebdo, Hebdomadaire professionnel agricole de la Suisse romande (2005) n°5
- Agrihebdo, Hebdomadaire professionnel agricole de la Suisse romande (2005) n°18
- Agrihebdo, Hebdomadaire professionnel agricole de la Suisse romande (2005) n°45
- Agrihebdo, Hebdomadaire professionnel agricole de la Suisse romande (2006) n°49
- Barjolle, D., & Chappuis, J. M. (2000). « Coordination des acteurs dans deux filières AOC. Une approche par la théorie des coûts de transaction ». *Économie rurale*, 258(1), 90-100.
- Boisseaux, S. (2007). Interstices et pluralisme limité: la gestion des produits de terroir en Suisse. in Faure, A., J.-P. Leresche, P. Muller et S. Nahrath (dirs.), *Action publique et changements d'échelles: les nouvelles focales du politique*. Harmattan., 219-234.
- Boisseaux, S. (2012). *Les appellations d'origine et indications géographiques en Suisse, 1990-2006: politisation, institutionnalisation, nouveaux pouvoirs*. Rüegger.
- Boisseaux, S. Laessle, M.-N., Tippenhauer, L., Knoepfel, P. (2012). « Labellisation du patrimoine : une approche néo-institutionnaliste ». Working Paper de l'IDHEAP. 10/2012. Chaire politiques publiques et durabilité. IDHEAP, Lausanne.
- Boisseaux, S., Laessle, M.-N., Tippenhauer, L., & Knoepfel, P. (2013). « Une approche ressourcielle du patrimoine alimentaire ». *Food Geography*. pp.10-22.
- Bromley, D. W. (1991). *Environment and economy: property rights and public policy*. Basil Blackwell Ltd.
- Bromley, D. W. (1992). The commons, common property, and environmental policy. *Environmental and resource economics*, 2(1), 1-17.
- Conseil Fédéral, (1992) *Septième Rapport sur l'Agriculture du 27 janvier 1992*. Berne : OFCIM
- De Buren, G. (2011). « La régulation des interdépendances entre la forêt et l'eau potable en France: études de cas sur le site du Mont Forchat (projet Alpeau) ». Working Paper de l'IDHEAP. 06/2011. Chaire politiques publiques et durabilité. IDHEAP, Lausanne.
- Farago, P. (1985). "Regulating Milk Markets: Corporatist Arrangements in the Swiss Dairy Industry" in Streeck, W. and P. C., Schmitter (eds). *Private Interest Governments*. London: Sage, pp. 168-181.
- Forney, J. (2012). *Éleveurs laitiers: peuvent-ils survivre?*. Presses polytechniques et universitaires romandes.
- Gardner, R., Ostrom, E. et Walker, J. (1994). *Rules, games, and common-pool resources*. University of Michigan Press.
- Office fédéral de l'agriculture (2001). *Guide pour le dépôt d'une demande d'enregistrement ou d'une demande de modification de cahier des charges*
- Gerber, J.-D., (2006). *Structures de gestions des rivalités du paysage. Une analyse comparée de trois cas alpins*. Zurich : Verlag-Ruegger.
- Hall, P. A. (1993). « Policy paradigms, social learning, and the state: the case of economic policymaking in Britain ». *Comparative politics*, 275-296.

- Howlett, M., & Cashore, B. (2009). "The dependent variable problem in the study of policy change: Understanding policy change as a methodological problem". *Journal of Comparative Policy Analysis*, 11(1), 33-46.
- Howlett, M., & Ramesh, M. (2009). A Perl. 2009. *Studying Public Policy: Policy Cycles and Policy Subsystems*. Oxford: Oxford University Press.
- Knoepfel, P., Larrue, C., & Zimmermann, W. (1987). Regulatory change and institutional rearrangement: building new policy arenas for ecologization of agriculture. A comparative analysis of programmes in France and Switzerland. *Social Science Information*, 26(4), 683-731.
- Knoepfel, P., Kissling-Näf, I., Varone, F. (2003). *Institutionelle Regime natürlicher Ressourcen in Aktion. Régimes institutionnels de ressources naturelles en action*. Basel: Helbing et Lichtenhahn.
- Knoepfel, P., Larrue, C., & Varone, F. (2006). *Analyse et pilotage des politiques publiques*. Zurich, Ruegger.
- Knoepfel, P., Nahrath, S., Varone, F. (2007). "Institutional Regimes for Natural Resources: An Innovative Theoretical Framework for Sustainability", in Knoepfel, P (ed). *Environmental Policy Analyses*. Berlin Heidelberg New York: Springer, pp 455-506.
- Laesslé, M. (2012), *Production locale de valeurs par la vigne et le vin : cadre conceptuel en termes de ressource*. Working Paper de l'IDHEAP, No. 13/2012, Chaire politiques publiques et durabilité. IDHEAP, Lausanne.
- Laesslé, M., Tippenhauer, L. & Schweizer, R. (2013), *Reconfigurations des institutions locales en milieu rural*. Communication présentée au [colloque international CANAL](#) (Circulation et appropriation des normes de l'action locale), Agropolis International, Montpellier, 20- 23 mars 2013.
- Laesslé, M. (2013). When global goes sweet, locals turn sour: case study of a Swiss wine. In *Proceedings of the XXVth ESRS Congress July*.
- Nahrath, S. (2003). *La mise en place du régime institutionnel de l'aménagement du territoire en Suisse entre 1960 et 1990*. Thèse de doctorat. Lausanne : IDHEAP.
- Nahrath, S., Gerber, J. D., Knoepfel, P., & Bréthaut, C. (2012). « Gestion des ressources communes en Suisse: le rôle des institutions de gestion communautaire dans les politiques environnementales et d'aménagement du territoire ». *Natures Sciences Sociétés*, 20(1), 39-51.
- Olson, M. (1978). *The Logic of Collective Action: Public Goods and the Theory of Groups*. Harvard University Press.
- Ostrom, E. (1990). *Governing the commons: The evolution of institutions for collective action*. Cambridge university press.
- Ostrom, E. (2000). « Reformulating the commons ». *Swiss Political Science Review*, 6(1), 29-52.
- Schweizer, R., & Knoepfel, P. (2011). « Apport du concept d'arrangements régulateur à l'analyse de la gestion des systèmes d'irrigation sous l'angle de la durabilité ». Working Paper de l'IDHEAP. 08/2011. Chaire politiques publiques et durabilité. IDHEAP, Lausanne.
- Schweizer, R. (2014) *Stratégies d'activation du droit dans les politiques environnementales - Cas autour des bisses valaisans.*, Université de Lausanne, Faculté de droit et des sciences criminelles, Knoepfel P. (dir.), 239 p.

Streeck, W. et P. C, Schmitter (1985). “Community, Market, State - and Associations? The Prospective Contribution of Interest Governance to Social Order”, in Streeck, W. and P. C., Schmitter (eds). *Private Interest Governments*. London: Sage, pp 1-29.

Tippenhauer, L. (2014). « Évolution des composants fédéraux du régime institutionnel de ressources agroalimentaires. Le cas de la production de fromages suisses ». Working Paper de l’IDHEAP. 12/2014. Unité de politiques publiques et durabilité. IDHEAP, Lausanne.

Varone, F., Reynard, E., Kissling-Näf et Mauch, C. (2002). “Institutional resource regimes: The case of water management in Switzerland”, in *Integrated Assessment*, 3:1, 78-94.

Wagemann, C., (2005) “Private Interest Governments Are Dead. Long Live Private Interest Governments? Lessons from Swiss Cows”. *Swiss Political Science Review*. 11:3, 1-25.

### **Bibliographie sur l’histoire du VMO et le marché laitier**

Centrale du Vacherin Mont-d’Or. « Rapport de gestion 1979-2001 ». Moudon

Interprofession du Vacherin Mont-d’Or. « Rapport de gestion 2002-2010 ». Moudon.

Rochat, R. (1992). *De main d’homme. Pour une histoire du Vacherin Mont-d’Or*. Non publié [http://www.histoirevalleedejoux.ch/articles/113\\_histoire\\_du\\_vacherin\\_mont\\_d\\_or\\_premiere\\_version\\_vers\\_1990](http://www.histoirevalleedejoux.ch/articles/113_histoire_du_vacherin_mont_d_or_premiere_version_vers_1990).

Fédération suisse d’économie laitière. (1944). *Le laitier Romand (UCPL)*



## **Législations**

### **Législation fédérale**

Loi fédérale du 3 octobre 1951 sur l'amélioration de l'agriculture et le maintien de la population paysanne ( RO 1953 1095)

Loi fédérale du 1 juillet 1891 concernant la protection des marques de fabrique et de commerce, des indications de provenance et des mentions de récompenses industrielles (RS 2 837).

Loi fédérale du 27 juin 1969 sur la réglementation du marché fromager suisse (LRMF).

Loi fédérale du 29 avril 1998 sur l'agriculture (Loi sur l'agriculture, LAgr) (RS 910.1).

Directives de l'ACCS pour l'exécution de l'art. 17 de l'ordonnance sur les AOC et les IGP

Ordonnance n° 1 du DFI du 11 août 1962 réglant la désignation des sortes de fromages traditionnellement fabriquées en Suisse (RS 817.141).

Ordonnance du 14 septembre 1981 sur les exigences hygiéniques et microbiologiques relatives aux denrées alimentaires, objets usuels et biens de consommation (RS 817.024).

Ordonnance du 10 décembre 1981 réglant la désignation des fromages suisses (RS 817.141).

Ordonnance du 28 mai 1997 concernant la protection des appellations d'origine et des indications géographiques des produits agricoles et des produits agricoles transformés (Ordonnance sur les AOP et les IGP) (RS 910.12).

Ordonnance du 7 décembre 1998 sur l'extension des mesures d'entraide des interprofessions et des organisations de producteurs (Ordonnance sur les interprofessions et les organisations de producteurs, OIOP) (RS 919.117.72).

### **Décisions judiciaires**

Arrêt du 29 octobre 2010 du Tribunal fédéral en la cause Diriwächter AG contre Interprofession du Vacherin Mont d'Or (ATF 2C\_852/2009)

### **Traités internationaux et législation européenne**

Convention internationale des 1<sup>er</sup> juin/18 juillet 1951 sur l'emploi des appellations d'origine et dénominations de fromages (RS 0.817.142.1).

Traité du 9 avril 1974 entre la Confédération suisse et l'État Espagnol sur la protection des indications de provenance, des appellations d'origine et des dénominations similaires (RS 0.232.111.193.32).

Directive 92/46/CEE du Conseil du 16 juin 1992 arrêtant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait



Règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil, du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des Indications géographiques des produits agricoles et des denrées alimentaires

## **Entretiens « Ressource VMO »**

Entretien du 18.07.11 avec Philippe Bertoud : « Président IPVMO » ;

Entretien du 26.07.11 avec Charles Charvet, ancien gérant de la CVMO : « ancien gérant » ;

Entretien du 31.08.11 avec P. Hauser, représentant des affineurs, membre du comité de l'IPVMO : « Affineur comité » ;

Entretien du 01.09.11 Gilbert Magnin, représentant des producteurs de lait, membre du comité de l'IPVMO : « Producteur de lait » ;

Entretien du 06.09.11 avec Jean-Michel Rochat : « Affineur I » ;

Entretien du 08.09.11 avec Pascal Monneron : « Gérant de l'IPVMO » ;

Entretien du 20.09.11 avec Bernard Klein Chimiste cantonal : « Chimiste cantonal » ;

## Annexe I :

### Eléments de définition concernant l'état qualitatif souhaité de la ressource VMO.

#### Annexe du 16 décembre 1964 ajouté à la Convention de 1951

##### Définition

- |   |   |
|---|---|
| <b>1. Désignation du fromage :</b>                      | Vacherin Mont-d'Or  |
| <b>2. Zone de fabrication :</b>                         | Jura et pied du Jura  |
| <b>3. Matière première :</b>                            | Lait de vache non pasteurisé <sup>83</sup> , entier ou légèrement écrémé                              |
| <b>4. Matière auxiliaire :</b>                          | Culture de ferments lactiques <sup>84</sup>   |
| <b>5. Principales caractéristiques du fromage :</b>     |   |
| 1. Type :   | Fromage à pâte molle  |
| 2. Forme :  | Circulaire  |
| 3. Dimensions :   | Diamètre de 12 cm. à 32 cm.<br>Hauteur de 4 cm. à 5 cm.   |
| 4. Poids :  | De 500 g. à 3 kg.   |
| 5. Croûte :   | Croûte lavée <sup>85</sup> , emmorgée <sup>86</sup> , couleur légèrement rouge-brun à brun clair      |
| 6. Pâte :   | Consistance :<br>- onctueuse, légèrement coulante<br>Couleur :<br>- jaune clair                       |
| 7. Ouverture <sup>87</sup> :                            | Aveugle, éventuellement petits trous rares, grosseur d'une tête d'épingle                             |
| 8. Teneur graisse minimal dans le résidu sec :          | 50%   |
| 9. Teneur minimum en matière sèche :                    | 42,5%   |
| <b>6. Autres caractéristiques essentielles :</b>        |   |
| 1. Goût et arôme :                                      | Doux et aromatique. Léger goût de tanin provenant de la sangle d'écorce de sapin qui cerce le fromage |
| 2. Conservation :                                       | 7 à 10 jours  |
| 3. Consommation :                                       | Fromage à détailler, fromage de dessert   |
| 4. Emballage :  | Boîte de sapin ou débité pour la coupe  |
| <b>7. Principales caractéristiques de fabrication :</b> |   |
| 1. Coagulation du lait :                                | Par la présure <sup>88</sup>  |
| 2. Caillé :   | Divisé  |
| 3. Fermentation :                                       | Lactique  |

<sup>83</sup> Principe qui consiste à faire chauffer le lait entre 62° et 88° Celsius pendant quelques secondes. Ce procédé détruit la flore microbienne du lait.

<sup>84</sup> Il s'agit de cultures acidifiantes qui ont entre-autre, le but d'abaisser rapidement le pH du fromage.

<sup>85</sup> La croûte du fromage est brossée par le fromage avec de l'eau tiède et du sel.

<sup>86</sup> Signifie que la morge revêtue lors de sa maturation d'un mince revêtement visqueux essentiellement constituée de microorganismes. Ces derniers contribuent à donner au fromage sa saveur et son arôme typiques.

<sup>87</sup> Terme qui désigne la formation des trous dans un fromage. « L'ouverture » dépend de l'activité de certaines bactéries qui produisent du gaz carbonique au cours de la fermentation et participent à la formation des arômes spécifiques. Elle est également liée à la texture de la pâte, à son élasticité, elle-même liée à l'hydratation du fromage, au taux de matière grasse et au degré de minéralisation de la pâte.

<sup>88</sup> Coagulant d'origine animale.

- |                 |   |
|-----------------|---|
| 4. Maturation : | Protéolyses sous l'action d'enzymes produites par les bactéries lactiques et les micro-organismes de la morge <sup>89</sup> |
|-----------------|---|
- 8.<sup>90</sup>**
- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| 1. Traite et livraison du lait :  | Effectués conformément aux prescriptions légales en vigueur   |
| 2. Traitement préalable du lait : | Pas de pasteurisation, pas d'addition de poudre de lait, adjonction de cultures microbiennes inoffensives |
| 3. Température d'emprésurage :    | 30° C. minimum  |
| 4. Addition de sel de cuisine :   | Aucune  |
| 5. Salage :                       | Par bain de sel ou à la main  |
| 6. Soins donnés à la croûte :     | Lavage et frottage chaque jour au moyen d'eau salée   |

Source : retranscription de l'annexe du 16 décembre 1964 ajouté à la Convention du VMO de 1951 qui sera modifiée en 1978. Nous détenons la Convention de 1978.

---

<sup>89</sup> Correspond à la phase où se décompose la protéine en plusieurs morceaux.

<sup>90</sup> Nous retranscrivons fidèlement une erreur qui s'est introduite dans la transcription de l'annexe 1 de la Convention du VMO de 1978, qui reprend l'annexe de 1964.

## **Annexe II :**

### **Règlement concernant le contrôle de la qualité du vacherin Mont-d'Or**

*Source : annexe II de la Convention de 1978, qui reprend le règlement dans sa version du 14 juin 1967.*

#### **Règlement concernant le contrôle de la qualité du vacherin Mont d'Or**

Les fabricants de vacherin Mont d'Or, réunis en assemblée à Eclepens, le 14 juin 1967, ayant admis à l'unanimité, les bases du présent règlement, la Commission du vacherin Mont-d'Or

adopte

le règlement ci-après.

### **I. But et champ d'application**

#### **But**

**Article premier.** - Le contrôle de la qualité du vacherin Mont-d'Or a pour but de garantir à notre clientèle la mise sur le marché d'une marchandise de première qualité

#### **Champ d'application**

**Art. 2.** - Le contrôle de la qualité est obligatoire. Il s'applique à tous nos membres : fabricants et affineurs.

### **II. Organisation des contrôles**

#### **Responsables de l'organisation des contrôles**

**Art. 3.** - La gérance de la Centrale organise et dirige l'exécution des divers contrôles.

#### **Base d'appréciation**

**Art. 4.** - Les contrôles de qualité auxquels seront soumis les vacherins sont les suivants :

- a) CONTRÔLE DE LA COMPOSITION portant sur les teneurs en eau et en matière grasse dans le résidu sec :
- b) APPRECIATION DE LA QUALITE sur la base d'examens organoleptiques et bactériologiques. Les résultats de ces contrôles devront être conformes aux normes et aux directives selon les articles 9 et 12.

#### **Contrôle de la composition**

**Art. 5.** - Le contrôle de la composition du vacherin débutera dix jours après le début de la fabrication. Il sera exécuté trois fois durant la saison.

Lieu d'analyse

**Art.6. -** Un laboratoire reconnu et accepté par les parties est chargé d'effectuer les analyses relatives à la composition du vacherin.

Les contrôles bactériologiques du lait et des vacherins sont effectués par le laboratoire central SICL à Moudon.

### **Prélèvement des échantillons**

**Art.7. -** Les fabricants sont responsables d'effectuer le prélèvement des échantillons. Les questions de matériel et les ordres d'expédition seront réglés par la Centrale.

Les fabricants sont tenus de se conformer aux instructions et ordres de la Centrale.

### **L'échantillon**

**Art.8. -** Les échantillons sont fournis gratuitement par le fabricant.

### **Normes requises**

**Art.9. -** Le vacherin blanc (48 heures) doit présenter la composition suivante :

Teneur maximale en eau : 57,5%

Teneur minimale en graisse dans le résidu sec : 50.0%

### **Déductions**

**Art. 10. -** Les résultats d'analyse sont communiqués dans les 5 jours aux fabricants et aux affineurs. Lorsque les normes prescrites à l'article 9 ne sont pas atteintes, les vacherins fabriqués durant les 15 jours qui précèdent le prélèvement seront l'objet des réductions de prix suivantes :

a) Matière grasse dans le résidu sec inférieure à 50 % :

de 49,9% à 49,5 %	5 ct. par kilo
de 49,4 % à 49,0 %	10 ct. par kilo
de 48,9 % à 48,5 %	15 ct. par kilo
de 48,4 % à 48,0 %	20 ct. par kilo
etc., 5ct. en plus par fraction de 0,5 % matière grasse	

b) Teneur en eau supérieur à 57,5 % :

de 57,6 % à 58,5 %	10 ct. par kilo
de 58,6 % à 59,5 %	20 ct. par kilo
de 59,6 % à 60,5 %	30 ct. par kilo

### **Contre-analyse**

**Art. 11. -** Lorsque les normes prescrites à l'article 9 ne sont pas atteintes, une contre-analyse sera effectuée dans les dix jours. Si les résultats enregistrés sont conformes aux exigences de l'article 9, la déduction de prix ne portera que sur deux semaines de fabrication.

Dans le cas contraire, les déductions de prix prévues à l'article 10 porteront sur la production des quatre semaines de la période incriminée.

Les affineurs sont tenus de verser sans délai le produit des déductions de prix à la Centrale.

Si après quatre semaines, la marchandise n'est toujours pas conforme aux normes requises, le cas sera déféré à la Commission du vacherin Mont-d'Or qui statuera.

### **Application de la qualité**

**Art. 12. -** Une commission de trois membres (1 affineur, 1 fabricant et le gérant), désignée par la Commission du vacherin Mont-d'Or, est chargée d'effectuer des contrôles de qualité dans les caves des affineurs. Ces contrôles auront lieu à trois reprises au minimum durant la saison en cours.

Cette commission sera d'autre part régulièrement informée des résultats des contrôles bactériologiques institués par la Centrale ; elle prescrira les directives et promulguera les mesures indispensables lorsque les résultats de ces contrôles ne sont pas conformes aux normes de la législation en vigueur.

Si la marchandise n'est pas de première qualité, elle peut être déclassée après avis immédiat donné par la Centrale. Seule la marchandise de premier choix peut être estampillée avec le label de qualité de la Société suisse des fabricants de fromage à pâte molle et mi-dure, selon les dispositions qu'elle décide.

### **Frais de contrôle**

**Art. 13. -** Les frais inhérents à ces divers contrôles seront supportés par la Centrale. Par contre, les frais résultant de contre-analyse ou de contre-expertise seront à la charge des intéressés.

### **Différends**

**Art. 14. -** Les contestations quant à l'application du présent règlement peuvent être soumises à la Commission du vacherin Mont-d'Or, qui statuera sans appel.

Moudon, le 14 juin 1967.

Centrale du vacherin Mont-d'Or

Le président :                      Le secrétaire :

## **Annexe III :**

### **Convention du Vacherin Mont-d'Or du 20 juillet 1978**

Reconnaissant la nécessité :

- a) de sauvegarder les intérêts des fromageries spécialisées dans la fabrication saisonnière du vacherin Mont-d'Or (on entend par vacherin Mont-d'Or tout fromage répondant à la définition type annexée à la présente Convention) ;
- b) de maintenir et de développer cette spécialité de fromage par l'amélioration constante des conditions de fabrication, d'affinage et de vente, ainsi que par une judicieuse propagande ;
- c) de protéger l'aire de fabrication et le type de fromage contre toute contrefaçon ;

l'Union centrale des producteurs suisses de lait (ci-après l'Union centrale) et la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise, représentant les producteurs

d'une part,

l'Union suisse des acheteurs de lait, l'Association des fromagers du canton de Vaud, représentant les fabricants, et l'Union vaudoise des marchands de vacherin, représentant les affineurs

d'autre part,

adhèrent sous la forme d'une société simple, à la

### **CONVENTION**

suivante, fondée sur les décisions de l'assemblée des délégués du 27 octobre 1977 concernant les ventes de lait, le ravitaillement du pays en lait et l'utilisation du lait.

#### **Article premier**

##### **Buts et moyens d'action**

Pour assurer une commercialisation efficace et ordonnée, le marché du vacherin Mont-d'Or est organisé au nom des associations contractantes, dans l'intérêt direct de leurs membres, conformément aux dispositions de la présente Convention.

Les moyens d'action sont les suivants :

- a) fixation des normes concernant la qualité du vacherin : lait fabrication, affinage et vente, emballage et prix ;
- b) fixation et attribution des contingents de fabrication et d'affinage ;
- c) propagande centralisée ;
- d) constitution d'une commission, dénommée « Commission du vacherin Mont-d'Or » (la Commission), à laquelle l'Union centrale, dans le cadre de ses compétences de droit public et de droit privé, délègue l'exécution des mesures fixées par la présente Convention ; elle est formée des représentants des organisations contractantes ;
- e) création d'une Centrale, dénommée « Centrale du vacherin Mont-d'Or » chargée de régler les affaires courantes et les tâches confiées par la Commission : amélioration de la qualité, application des mesures prises par la Commission, perception et gestion des



- fonds et contributions prélevés auprès des fabricants et affineurs, établissement des budgets et tenue des comptes ;
- f) adhésion à la Société suisse des fabricants de fromage à pâte molle et mi-dure.

## **Article 2**

Siège et for

La Centrale du vacherin Mont-d'Or a son siège à Moudon. Les associations contractantes et leurs membres déclarent faire élection de domicile, avec for attributif de juridiction au Greffe du Tribunal du district de Moudon.

## **Article 3**

Cadre d'application

Les mesures prises par la Commission doivent être conforme aux décisions annuelles ou semestrielles de l'Assemblée des délégués de l'Union centrale concernant les ventes de lait, le ravitaillement et l'utilisation du lait.

## **Article 4**

Composition de la Commission

La Commission se compose de :

- a) un représentant de l'Union centrale des producteurs suisses de lait ;
- b) trois représentants de la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise ;
- c) un représentant de l'USAL ;
- d) trois représentants de l'Association des fromagers du canton de Vaud ;
- e) trois représentants de l'Union vaudoise des marchands de vacherin.

La Commission est compétente pour désigner son président, d'entente avec l'Union centrale, et son secrétaire, qui peut être pris en dehors de la Commission.

Un de ses membres doit être délégué par la Société suisse des fabricants de fromage à pâte molle et mi-dure.

## **Article 5**

Compétences de la Commission

La Commission a les compétences suivantes :

- a) fixer les exigences sanitaires relatives aux normes de la fabrication, à la qualité, à l'emballage et au format du vacherin ;
- b) fixer la période de fabrication, en dehors de laquelle elle ne pourrait être autorisée que par la Commission ;
- c) fixer le contingent initial annuel de fabrication à chaque nouveau fabricant ;
- d) fixer le contingent de « réserve locale » de chaque fabricant ;
- e) accorder, à des conditions déterminées, ou refuser les autorisations de fabriquer et d'affiner à des intéressés non attitrés ;
- f) retirer les autorisations de fabriquer ou réduire les contingents en cas de mauvaise fabrication, de mauvais affinage ou de non-observation des décisions de l'Union centrale ou de la Commission ;

- g) étudier par tous les moyens, les mesures techniques et commerciales permettant l'amélioration de la fabrication, de l'affinage et de la vente du vacherin ;
- h) mettre au point un règlement concernant le contrôle de la qualité et désigner une commission de contrôle adéquate ;
- i) fixer les prix à la production, à l'affinage et à la vente aux grossistes et détaillants, ainsi que les conditions générales de vente ;
- j) adopter le budget et les comptes, contrôler l'affectation des fonds, fixer les taux des contributions prélevées auprès des fabricants et des affineurs, désigner l'organe fiduciaire chargé du contrôle des comptes ;
- k) statuer sur les infractions à la présente Convention et fixer les amendes conventionnelles prévues à l'article 13 ;
- l) fixer les indemnités des organes exécutifs ;
- m) nommer le gérant de la Centrale, établir son cahier des charges et ratifier son rapport ;
- n) déléguer à une commission restreinte l'étude ou le règlement de problèmes spéciaux ;
- o) régler toutes questions en relation avec la protection de l'aire de production et la fabrication de produits similaires ;
- p) ratifier les projets de propagande élaborés par la Centrale.

## **Article 6**

### Centrale du vacherin Mont-d'Or

La Commission confie à la Centrale le soin d'exécuter ses décisions. La direction de la Centrale est confiée au gérant dont les attributions et compétences sont fixées par la présente Convention et par un cahier des charges.

## **Article 7**

### Compétences du gérant de la Centrale

Le gérant de la Centrale a les compétences et les obligations suivantes :

- a) rassembler toute la documentation nécessaire au travail de la Commission ;
- b) exécuter toutes les décisions de la Commission et contrôler l'application de la Convention ;
- c) élaborer les contrats liant les parties intéressées ;
- d) signaler toutes contraventions constatées ;
- e) contrôler la qualité de la marchandise fabriquée et mise sur le marché, prendre toutes initiatives pour l'améliorer, suivre les conditions du marché ;
- f) transmettre à la Commission, avec préavis, toutes les demandes d'autorisation de fabriquer ou d'augmenter le contingent ;
- g) établir un programme de propagande pour promouvoir l'écoulement du vacherin ;
- h) prendre et conserver le contact avec tout le commerce de gros pour faciliter les relations entre affineurs et commerçants ;
- i) traiter toutes les questions soulevées par la présente Convention, qui ne relèvent pas de la Commission ou de tout autre organe concerné ;
- j) tenir une comptabilité correcte, dont les comptes doivent être présentés à la Commission

## **Article 8**

### Exercice comptable et contrôles

L'exercice comptable de la Centrale va du 1<sup>er</sup> juillet au 30 juin. Les comptes de la Centrale sont examinés par un office fiduciaire qui remet un rapport écrit à la Commission.

## **Article 9**

### **Assemblée des fabricants et affineurs**

A la fin de l'exercice, la Commission convoque les fabricants et les affineurs en assemblée consultative présidée par le président de la Commission. Elle leur fait rapport, entend leurs observations et leurs vœux. En outre, en cas de nécessité, sur décision de la Commission, l'assemblée consultative peut être convoquée en séance extraordinaire.

## **Article 10**

### **Définitions**

- a) Par « fabricant », il faut entendre tout acheteur de lait, société fabriquant en commun ou producteur isolé autorisé qui fabrique des vacherins blancs, les vend comme tels à un affineur, en totalité, à l'exception de sa réserve locale.
- b) Par « affineur », il faut entendre toute maison ou toute personne qui achète des vacherins blancs à ses fabricants, les affine et les commercialise comme produit fini.

## **Article 11**

### **Droits et obligations des fabricants**

La fabrication des vacherins est soumise à une autorisation délivrée par la Commission. Les autorisations de fabrication sont accordées sous forme de contingents aux fabricants dont l'exploitation est située à l'intérieur de l'aire géographique propre à la fabrication du vacherin Mont-d'Or, dont les connaissances techniques et les installations permettent une telle fabrication. En cas de nécessité, la Commission peut délivrer une autorisation provisoire ou exceptionnelle (si le marché le permet !!!).

Tout fabricant (acheteur de lait ou société de laiterie) non affilié à l'Association des fromagers du canton de Vaud ou une autre association de fromagers, respectivement à une section de l'Union centrale, subira une retenue de Fr. 20.- par 100 kg., qui sera prélevée par l'affineur concerné et versée au fond pour l'amélioration de la qualité.

Si un fabricant cesse la fabrication du vacherin, renonce à son exploitation ou achète un autre lait, son contingent appartient à la Commission qui en dispose librement. Chaque fabricant reçoit un contingent de fabrication dans lequel est comprise la réserve locale. Il s'engage à livrer la totalité de sa marchandise, réserve locale déduite, à son affineur attitré, au prix fixé par la Commission. Les conditions de livraison sont fixées dans un contrat de vente, élaboré par la Commission, qui n'entre en vigueur qu'après avoir été approuvé par la Centrale. Toute vente de vacherin affiné en dehors de la localité ou en plus du contingent de réserve locale est interdite au fabricant. Un fabricant ne peut changer d'affineur que pour des motifs reconnus valables par la Commission. Les demandes y relatives doivent être adressées au préalable à la Centrale. Chaque fabricant accepte le contrôle de la Centrale et les mesures qu'elle peut prendre, d'entente avec la Commission ; il s'engage à établir avec précision et à expédier dans les délais fixés les rapports exigés d'elle, ainsi qu'à acquitter ponctuellement les contributions dues à la Centrale.

## Article 12

### Droits et obligations des affineurs

L'autorisation d'affiner peut être obtenue aussi longtemps que des contingents sont disponibles. Sous cette réserve, l'autorisation peut être accordée, par la Commission, à toute personne ou maison possédant des connaissances et disposant d'installations techniques jugées adéquates.

Tout affineur admis par la Commission reçoit un contingent d'affinage correspondant à la production totale d'un ou plusieurs fabricants (réserve locale déduite) qui lui sont attribués. Les affineurs signent avec les fabricants attitrés des contrats par lesquels ils s'engagent à prendre en charge la totalité de la production et à payer les prix fixés par la Commission.

Toute demande de changement de fabricant doit être adressée trois mois avant le début de la saison à la Centrale. La Commission statue dans chaque cas.

Tout affineur reprenant des vacherins blancs à un fabricant (acheteur de lait ou société de laiterie) non affilié à l'Association des fromagers du canton de Vaud ou à une autre association de fromagers, respectivement à une section de l'Union centrale, est tenu de prélever sur la marchandise livrée une retenue de Fr. 20.- par 100 kg., qu'il versera au fonds pour l'amélioration de la qualité.

Tout transfert de contingent d'affinage ne peut être effectué que si le nouvel affineur possède des contrats dûment signés avec les fabricants attribués à l'ancien affineur. Le transfert a lieu sous la seule responsabilité des parties intéressées.

Les affineurs s'engagent à respecter scrupuleusement tous les prix fixés par la Commission. Ils acceptent les contrôles de la Centrale et les mesures qu'elle peut prendre d'entente avec la Commission ; ils s'engagent à établir avec précision et à expédier dans les délais fixés les rapports exigés par elle.

Ils tiennent une comptabilité en bonne et due forme. Ils s'engagent également à acquitter ponctuellement les contributions dues à la Centrale.

Le colportage est soumis à une autorisation de la Centrale. Il est toutefois interdit dans le rayon des sociétés rurales où le lait est transformé sur place en produits laitiers.

## Annexe IV

Cahier des charges AOV VMO du 7 mai 2003



Bundesamt für Landwirtschaft  
Office fédéral de l'agriculture  
Ufficio federale dell'agricoltura  
Uffizi federal d'agricultura

## Cahier des charges

### Vacherin Mont-d'Or

enregistré comme Appellation d'origine contrôlée

selon la décision du 7 mai 2003 de l'Office fédéral de l'agriculture

#### Section 1 Dispositions générales

##### Article 1 Nom et protection

*Vacherin Mont-d'Or*; appellation d'origine contrôlée (AOC)

##### Article 2 Aire géographique

L'aire géographique du *Vacherin Mont-d'Or* comprend:

- les districts de la Vallée de Joux, Orbe, Grandson, Aubonne, Cossonay et Morges à l'exception des communes d'Ecublens, Bussigny, Préverenges, Echandens, Chavannes/Renens, Villars-Ste-Croix, St-Sulpice et Denges;
- les communes d'Orges et de Vugelles-la-Mothe du district d'Yverdon;
- les alpages des communes de Bassins, Le Vaud, Arzier et St-Cergue; et
- les alpages franco-suisses le Châlet brûlé, la Gaique, la vieille Landeau, le Pré-Loin, la Petite-Landeau, Landeau neuve, les Mauves, les Lezinettes, la Brûlée et le Patzard.

#### Section 2 Description du produit

##### Article 3 Caractéristiques physiques

Forme, aspect: Forme ronde, croûte lavée avec de légères ondulations, souple, de couleur jaune ambré à rouge brun.

Hauteur: 3 à 5 cm

Cerclage: Le fromage est cerclé par une sangle d'aulne d'épicéa, provenant de la région couvrant l'aire géographique franco-suisse d'obtention.

Diamètres & poids: Le *Vacherin Mont-d'Or* peut se présenter sous quatre formats:

Petit:	10 à 12 cm; 350 à 500 g.
Moyen:	12 à 20 cm; 500 g à 1,2 kg.
Grand:	20 à 32 cm; 1,2 à 3 kg.
Demi:	260 à 350 g.

**Article 4** Caractéristiques chimiques

Teneur en eau absolue:	500 à 575 g/kg
Teneur en eau du fromage dégraissé:	minimum 650 g/kg
Teneur en matière grasse:	490 à 549 g/kg d'extrait sec
Teneur en sel:	10 à 20 g/kg

**Article 5** Caractéristiques organoleptiques

Texture:	Pâte de consistance molle, légèrement coulante et onctueuse, de couleur jaune ivoire.
Goût:	Le goût est légèrement salé, peu acide; la saveur est caractérisée par des arômes boisés de résine d'épicéa dus à la sangle et à la boîte.
Boîte:	En épicéa provenant de la même zone que la sangle, épaisseur maximale du couvercle: 4 mm, épaisseur maximale du fond: 5 mm, hauteur et épaisseur maximales de la pliure: 6 cm respectivement 1,5 mm.

**Section 3** Description de la méthode d'obtention**A. Production****Article 6** Conditions générales pour la production laitière

Les exploitations agricoles dont la production laitière est transformée en *Vacherin Mont-d'Or* doivent respecter les exigences de la production intégrée ou de la production biologique.

**Article 7** Affouragement

<sup>1</sup> Les exploitations produisant du lait destiné à la production de *Vacherin Mont-d'Or* doivent respecter les règles d'affouragement sans ensilage.

<sup>2</sup> Au moins 70 % de la ration calculée en matière sèche (MS) du bétail laitier dans son ensemble doivent provenir de la surface fourragère de l'exploitation.

<sup>3</sup> L'urée et les produits contenant de l'urée ainsi que les fourrages qui influencent défavorablement le goût et l'odeur du lait notamment les poireaux, les choux, les raves et les navets sont interdits.

<sup>4</sup> Le fourrage vert doit être récolté proprement et ramené à l'état frais à la ferme. Il ne devra pas subir d'échauffement avant d'être donné aux animaux. Le délai maximum de consommation ne devra pas excéder 2 traites après la fauche. Les crèches devront être nettoyées des refus avant que ne soit réalisé tout nouvel apport de fourrage vert.

<sup>5</sup> Les exploitations agricoles qui livraient du lait d'ensilage pour la transformation en *Vacherin Mont-d'Or* avant le 5 octobre 1998 peuvent poursuivre cette pratique jusqu'au 30 avril 2013 aux conditions cumulatives suivantes :

- a. seul l'ensilage de maïs de bonne qualité peut être distribué;
- b. le pH à 10 cm sous la coupe doit être inférieur à 4,5 et la coupe ne doit pas présenter de moisissure, ces deux critères étant contrôlés une fois par mois;

- c. la teneur en spores butyriques est contrôlée 2 fois par saison;
- d. les coûts de contrôle des lettres a à c sont à la charge des producteurs bénéficiant de cette exception.

#### **Article 8            Livraison du lait à la fromagerie**

Le lait doit être livré deux fois par jour, immédiatement après la traite à la fromagerie. La livraison une fois par jour est exceptionnellement autorisée pour les producteurs qui:

- a. livraient une fois par jour avant le 5 octobre 1998 et dont le lait était déjà transformé en *Vacherin Mont-d'Or* ;
- b. ne transportent pas de lait pendant une durée supérieure à 1 ½ h et stockent le lait à une température comprise entre 4 et 14° C.

#### **Article 9            Rayon d'approvisionnement de la fromagerie**

La collecte du lait doit s'effectuer dans un rayon maximum de 25 km à vol d'oiseau pour que le lait puisse être livré ou collecté dans les meilleures conditions.

### **B. Fabrication du *Vacherin Mont-d'Or***

#### **Article 10          Période de production**

<sup>1</sup> La fabrication est saisonnière et se déroule entre le 15 août et le 31 mars. Un mois avant le début de fabrication, le groupement demandeur fixe la date définitive des premières fabrications.

<sup>2</sup> En dehors de la période de fabrication, les fabricants et affineurs ne peuvent pas produire un fromage similaire cerclé par une sangle d'aulne d'épicéa et vendu dans une boîte en sapin.

#### **Article 11          Conditions de production pour les fromagers**

<sup>1</sup> Les exigences découlant de l'application des normes ISO 9002 sont obligatoires dans les fromageries.

<sup>2</sup> L'artisan fromager doit être au bénéfice d'un diplôme officiel de fromager.

<sup>3</sup> Les fabricants ou affineurs bénéficiant d'une formation équivalente au 5 octobre 1998 sont dispensés de l'al. 2.

#### **Article 12          Matière première**

Le lait de vache est produit selon les règles définies sous le point A et ne peut subir de modification de sa composition à l'exception de la standardisation en matière grasse par centrifugation. La réincorporation de crème de petit-lait est interdite.



### Article 13          Chauffage du lait

<sup>1</sup> Le lait est chauffé à une température comprise entre 57 et 68° C pendant au maximum 15 secondes ou soumis à un traitement jugé équivalent.

<sup>2</sup> Il doit réagir positivement au test de la phosphatase.

<sup>3</sup> Tout autre traitement du lait, mécanique, thermique ou d'une autre nature est interdit.

### Article 14          Présure, cultures et matières auxiliaires

<sup>1</sup> Seules sont autorisées les matières auxiliaires suivantes:

- a. la présure naturelle;
- b. les cultures sélectionnées et spécifiques à la fabrication du *Vacherin Mont-d'Or*, élevées uniquement de manière traditionnelle et autorisées par le groupement demandeur;
- c. le sel de cuisine.

<sup>2</sup> Toute autre matière auxiliaire ou additif est interdit.

### Article 15          Procédé de fabrication

<sup>1</sup> Tout le lait du soir, filtré, est stocké durant la nuit à une température de 10 à 18° C.

<sup>2</sup> L'emprésurage doit intervenir dans un délai maximum de 20 h. après la traite du soir précédant la fabrication.

<sup>3</sup> Après le découpage, les grains de caillé doivent avoir la taille d'une cerise. La température de chauffage du caillé se situe entre 32 et 38° C.

<sup>4</sup> Les moules ont une dimension de 10 à 33 cm de diamètre et le pressage doit être léger.

<sup>5</sup> Lors de l'égouttage, la température du local se situe entre 20 à 35° C et il n'y a pas de courant d'air.

<sup>6</sup> Le cerclage s'effectue après le démoulage avec des sangles en aulne d'épicéa tenues par un élastique ou un chevillon. Les sangles sont traitées par immersion dans de l'eau à 90° C minimum, durant 30 min.

<sup>7</sup> Tous les fromages sont identifiés par une marque de caséine distribuée par le groupement demandeur sous le contrôle de l'organisme de certification.

<sup>8</sup> Le saumurage ou salage s'effectue par immersion pendant 2 à 4 heures dans un bain de sel avec une concentration de 10 à 18° Bé, une température de 14 à 20° C et une acidité de 7 à 16° SH au maximum.



## C. Maturation et affinage

### Article 16 Conditions de production pour les affineurs

<sup>1</sup> Les entreprises d'affinage doivent respecter les normes ISO 9002.

<sup>2</sup> La formation des affineurs doit être équivalente à celle des fromagers et les règles y relatives s'appliquent.

<sup>3</sup> En dehors la saison de production du *Vacherin Mont-d'Or*, d'autres fromages peuvent être affinés dans les locaux d'affinage.

### Article 17 Méthode d'affinage

<sup>1</sup> La mise en cave des fromages blancs (jeunes fromages sans morge), que l'on dispose sur des planchettes en épicéa, intervient au plus tard 48 heures après le début de la fabrication. Puis les fromages sont retournés chaque jour jusqu'au premier lavage qui intervient au plus tard dès l'apparition de la flore d'oïdium sur la surface des jeunes fromages.

<sup>2</sup> L'eau de lavage peut être légèrement additionnée de sel. Des cultures de surfaces peuvent être autorisées par le groupement demandeur pour permettre d'améliorer la qualité du produit.

<sup>3</sup> Les retournements et les lavages suivants dépendent de l'état de ressuyage de la croûte, mais interviennent au moins une fois tous les trois jours.

<sup>4</sup> La durée d'affinage est de 17 à 25 jours à une température comprise entre 9 et 16° C et à un taux d'humidité relative d'au minimum 85 %.

### Article 18 Emboîtage

<sup>1</sup> L'emboîtage intervient à la fin de la période d'affinage.

<sup>2</sup> L'élastique ou le chevillon est enlevé. La sangle est incisée et le *Vacherin Mont-d'Or* est inséré dans une boîte neuve en épicéa devant être propre dont le diamètre doit être légèrement inférieur à celui du fromage, de façon à obtenir les ondulations souhaitées. En dernier lieu, la croûte du fromage est lavée. Après l'emboîtage, la boîte doit être propre.

### Article 19 Stockage

Les *Vacherins Mont-d'Or* emboîtés sont entreposés en chambre froide dont la température est comprise entre 0 et 5° C.

### Article 20 Vente

La période de vente s'étend de septembre à avril.

## Section 4 Test du produit final

### Article 21 Système de taxation du fromage

<sup>1</sup> Le barème de taxation permet de sanctionner l'aptitude des fromages d'un lot à être vendus avec l'appellation *Vacherin Mont-d'Or*.

Critères	Descriptifs	Notes
Présentation, emboîtement	format, propreté, emballage	4
Croûte	aspect, couleur	4
Pâte	couleur, texture	6
Goût et arôme	légèrement salé, typé par l'écorce d'épicéa	8
Total		22

<sup>3</sup> La notation peut se faire par demi-point. Au-dessous de 16 points, le lot concerné n'est pas commercialisable sous l'appellation *Vacherin Mont-d'Or*. Les fromages déclassés portent sur la pliure la mention « 2e choix » imprimée avec un timbre humide en caractère au moins de même grandeur que celle de la dénomination spécifique. Ces fromages sont vendus sans couvercle avec un film plastique. Ils sont désignés par la dénomination spécifique « fromage à pâte molle ». Le nom du fabricant est mentionné sur l'étiquette.

<sup>4</sup> L'organisme de certification nomme sur proposition du groupement demandeur une commission de taxation composée de 4 à 6 personnes dont au moins 1 représentant de chaque partenaire de la filière.

<sup>5</sup> Une fois par mois, la commission de taxation se réunit et sanctionne l'aptitude des fromages de tous les fabricants prélevés au hasard dans les caves.

## Section 5 Etiquetage et certification

### Article 22 Etiquetage et conditionnement

<sup>1</sup> Les *Vacherins Mont-d'Or* doivent obligatoirement être vendus dans des boîtes ou des demi-boîtes d'épicéa. La boîte des petits et celle des demi-*Vacherins Mont-d'Or* peut être commercialisée sans couvercle. La boîte peut être conditionnée sous film avec le couvercle dessus ou dessous.

<sup>2</sup> Les couvercles des boîtes doivent porter le logo commun *Vacherin Mont-d'Or* figurant ci-dessous et mentionner le nom ou la raison sociale du fabricant ou de l'affineur. Le marquage des boîtes doit être effectué par pyrogravure ou à défaut par étiquetage. Pour les réserves locales, le timbre humide est autorisé. Pour les petits *Vacherins Mont-d'Or*, le logo doit être porté sur le film d'emballage de chaque unité.



<sup>3</sup> Au centre du logo, peuvent être portés les indications ou signes graphiques supplémentaire suivants:

- a) L'adresse du fabricant ou de l'affineur ainsi que le cas échéant le nom ou la raison sociale ainsi que l'adresse de l'importateur ou du conditionneur (s'il n'y a pas d'équivoque, le nom de la localité suffit). Ces mentions doivent avoir un lien avec le processus de transformation et/ou d'affinage, en particulier les noms de lieu doivent correspondre au lieu effectif de fabrication et/ou d'affinage.
- b) Des marques ainsi que des signes graphiques.

#### **Article 23 Traçabilité**

<sup>1</sup> Les marques de caséine ainsi que le marquage des boîtes constituent les éléments essentiels de la traçabilité.

<sup>2</sup> Le numéro du fabricant (numéro d'agrément), le numéro du lot, ainsi que le numéro de la semaine de sortie sont imprimés sur la boîte.

#### **Article 24 Organisme de certification**

<sup>1</sup> La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6, SCES 054.

<sup>2</sup> Les exigences minimales de contrôle figurent dans un manuel de contrôle s'appliquant à l'ensemble de la filière.

## Annexe V

### Extrait du règlement sur la gestion des contingents et des quotas de Vacherins Mont-d'Or du 12 juillet 2005

#### 1. Principe

Le droit de produire appartient à l'IPVMO. AU début de chaque année l'IPVMO attribue à chaque affineur et fabricant-affineur un contingent pour la saison à venir :

Ce contingent est déterminé en fonction des éléments ci-dessus :

#### 2. Respect du cahier des charges AOC

L'attribution d'un contingent est soumise au respect du cahier des charges AOC

#### 3. Contingents existants (en vigueur en 2004-2005)

##### 3 a. Affineurs et fabricants-affineurs

- A la fin de la saison 2004/2005 un contingent nominal est attribué à chaque affineur de la manière suivante :

contingent nominal = volume de production le plus élevé des 10 dernières années, compte tenu des éventuels rachats intervenus au cours de cette période

...

#### 7. Quota VMO des fabricants

##### a) Quota nominal

- A la fin de la saison 2004/2005, un quota nominal est attribué à chaque fabricant de la manière suivante : quota nominal = volume le plus élevé des 10 dernières saisons.

...

Ce présent règlement a été approuvé par l'Assemblée des Délégués de l'IPVMO du 12 juillet 2005.

## Annexe VI :

### Statistiques de production de VMO

Tableau 3: Production de VMO et évolution des effectifs de la filière

Saison/Année	Production pour le marché suisse totale en T**	Production pour l'exportation totale en T	Fromagers	Fabricants-affineurs	Affineurs
51-52	410	-	77	12	11
70-71	724	-	49	3	10
75-76	968	127	51	2	9
76-77	969	119	-	-	-
78-79	945	91	-	-	-
79-80	991	119	-	-	-
80-81	1029	137	46	0	11
81-82	1038	140	48	0	11
82-83	1026	159	46	0	11
83-84	1041	162	48	0	11
84-85	1037	155	44	0	11
85-86	834	134	41	0	11
86-87	893	162	38	0	11
87-88	472	0	-	-	-
89-90**	432	0	20	5	6
90-91	427	5	17	5	5
91-92	502	17	18	6	5
92-93	526		12	5	4
93-94	532	33	-	8 (dont 3 réserves locales)	4
94-95	566	31	Env. 9	9 (dont 3 que réserve locale)	5
95-96	584	26	8	9 (dont trois que réserve locale)	5
96-97	568	25	8	10 (dont 3 réserves locales)	4
97-98	566	27	5	10 (3 réserve locale)	3
98-99	590	28	6	9 (3 réserve locale)	3
99-00	587	31	5	9 (3 réserve locale)	3
00-01	560	30	5	9 (3 réserve locale)	2
01-02	541	38	3	“ “	2
02-03	540	38	3	“ “	2
03-04	592	66	3	8 (2 réserve locale)	2
04-05	590	64	5	“ “	4
05-06	554	64	5	“ “	4
06-07	542	55	“ “	“ “	“ “
07-08	530	49	6	7 (2 réserves locales)	“ “
08-09	547	35	8	“ “	5
09-10	572	38	7	“ “	“ “

Source : Rapport de gestion de la CVMO 1980-2002 ; Rapport de gestion de l'IPVMO 2003-2010

**Tableau 4: Evolution des prix de VMO**

Saison/Année	Prix au fabricant (CHF d'époque)/kg (sangles fournies - sangles non fournies)	Prix aux grossistes/kg (prix franco - départ - avec boîte - sans boîte)	Prix au détaillant (CHF d'époque/kg) (prix franco-départ-avec boîte-sans boîte)	Prix à l'exportation (CHF d'époque)/kg	Prix consommateurs/kg
51-52	3.15		5.40		5,40/kg ; 0.65/100 gr
70-71	5.03		9.50		9,50/kg ; 1,30/gr
75-76	5.7		12.45		12,45/kg ; 1,65
76-77	-		-		-
78-79	-		-		-
79-80	6.26 - 6.39	8.80 - 9.05 - 9.50 - 9.75	10.75-10.95-11.75-11.95	9.10	-
80-81	6.31 - 6.44	8.95 - 9.20 - 9.65 - 9.90	11 - 11.20 - 12 - 12.20	9.25	15.00/kg
81-82	6.63 - 6.76	9.30 - 9.55 - 10.05 - 10.30	11.25 - 12.35	9.60	Prix hétérogènes
82-83	7.02 - 7.22	10.20-10.45 - 10.95 - 11.20	12.60 - 13.60	10.50	Prix hétérogènes
83-84	7.30 - 7.50	10.60 - 10.85 - 11.35 - 11.60	13.00 - 14.00	10.85	Prix hétérogènes
84-85	7.30 - 7.50	10.60 - 10.85 - 11.35 - 11.60	13.00 - 14.00	10.85	
85-86	7.40 - 7.65	10.90 - 11.15 - 11.65 - 11.90	13.40 - 14.40	11.15	
86-87	7.76 - 8.01	11.38 - 11.63 - 12.13. 12.38	14.00 - 15.00	11.63	
89-90*	9.19 - 9.44 - 12.60	13.98 - 14.23 - 14.73 - 14.98	16.65 - 17.65	Plus d'exportation	
90-91	9.74 - 9.99 - 13.25 - 14.00	14.68 - 14.93 - 15.43 - 15.68	17.45 - 18.45		Dans le commerce de détail entre 19.50 et 25.-
91-92	10.05 - 10.40 - 13.80- 14.55	15.35 - 15.60 - 16.10 - 16.35 (Demi VMO : 17.50 - 17.75	18.20 - 19.20		
92-93	10.05 - 10.40 - 13.80- 14.55	15.35 - 15.60 - 16.10 - 16.35 (Demi VMO : 17.50 - 17.75	18.20 - 19.20		
93-94	10.05 - 10.40 - 13.80- 14.55	15.35 - 15.60 - 16.10 - 16.35 (Demi VMO : 17.50 - 17.75	18.20 - 19.20		
94-95	- 20oct.	- 20oct.	- 20oct.		
95-96	- 20oct.	- 20oct.	- 20oct.		
96-97	9.39 - 9.74 - 13.13 (Mini VMO : 9.39)	14.70 - 14.95 - 15.45 - 15.70 (Demi VMO : 16.80 - 17.05 ; Mini VMO : 15.80)	Demi VMO : 17.50 - 18.50		Demi VMO : 20.40 - Mini VMO : 22.00
97-98	9.04 - 9.39 - 12.78 - Mini VMO : 9.20	14.35 - 14.49 - 15.10 - 15.35 (Demi VMO : 16.45 - 16.70 ; Mini VMO : 15.45)	Demi VMO : 17.15 - 18.15		Demi VMO : 20.00 - Mini VMO : 21.60
98-99	9.04 - 9.39 - 12.78 - Mini VMO : 9.20	14.35 - 14.49 - 15.10 - 15.35 (Demi VMO : 16.45 - 16.70 ; Mini VMO : 15.45)	Demi VMO : 17.15 - 18.15		Demi VMO : 20.00 - Mini VMO : 21.60
99-00	7.86 - 8.21 - 11.93 Mini VMO : 8.02	13.50 - 13.75 - 14.25 - 14.50 (Demi VMO : 15.60 - 15.85 ; Mini VMO : 14.60)	Demi VMO : 16.30		Demi VMO : 19.10 - Mini VMO : 20.70
00-01	8.23 - 8.78 - 12.58 Mini VMO : 8.39	14.15 - 14.40 - 14.90 (Demi VMO : 16.25 - 16.50 ; Mini VMO : 15.25)	-		19.85 - Mini VMO : 21.45
01-02	+ 1.07	+ 1.07	+ 1.07	-	+ 1.07
02-03	9.59 - 10.29 - 14.09 Mini VMO : 9.90 - 10.60	15.72 - 16.22 - 16.72 (Mini : 16.82)	-	-	21.42 - Mini VMO : 23.02

03-04	9.10 - 9.80 13. 40 Mini VMO : 9.40 10.10	15.05 - 15.55 - 16.05 (Mini : 16.15)	-	-	21.45 - Mini VMO : 23.05
04-05	“ “	“ “	-	-	“ “
05-06	“ “	“ “	-	-	“ “
06-07	-	16. 25 - 16.75 (Mini : 17.35 -17.85)	-	-	21.95 - Mini VMO : 23.55
07-08	-	+ 60 ct. dès le 1 <sup>er</sup> janvier 2008	-	-	+ 60 ct. dès le 1 <sup>er</sup> janvier 2008
08-09	-	“ “	-	-	“ “
09-10	-	“ “	-	-	“ “

Source : Rapport de gestion de la CVMO 1980-2002 ; Rapport de gestion de l'IPVMO 2003-2010